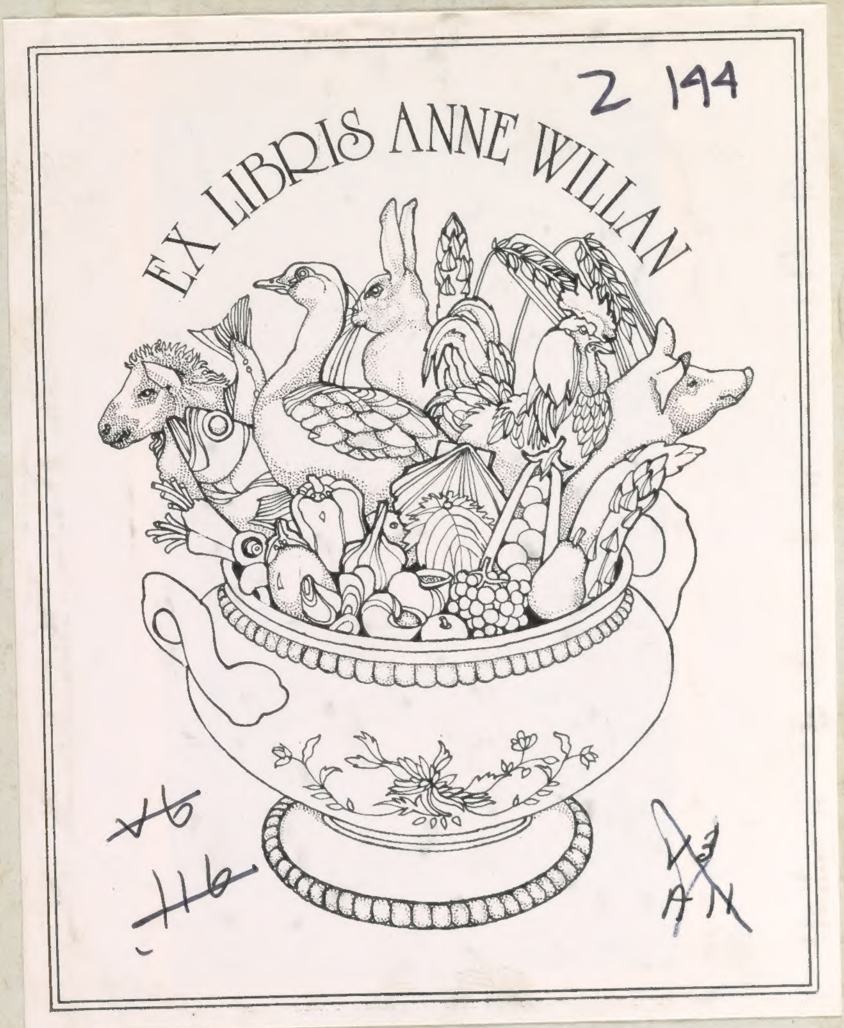

EX LIBRIS ANNE WILLAN

17° (12^8) C

1st edn. 1617 (privilege 1620)

ARTE

DE

COCINA,

PASTELERÍA, VIZCOCHERÍA,

Y

CONSERVERIA.

ARTE
DE
COCINA,
PASTELERÍA, VIZCOCHERÍA,
Y
CONSERVERIA:
COMPUESTA POR

FRANCISCO MARTINEZ MONTIÑO,
Cocinero Mayor del Rey nuestro Señor.

1750?

CON LICENCIA.

Barcelona: En la Oficina de Juan Francisco Piferrer, impresór de S. M., véndese en su librería administrada por Juan Sellent.

PROLOGO

AL LECTOR.

El intento que he tenido en escribir este Librito, ha sido no haber libros por donde se puedan guiar los que sírven el Oficio de la Cocina, y que todo se encarga á la memoria: solo uno he visto, y tan errado que basta para echar á perder á quien usáre de él, y compuesto por un Oficial, que casi no es conocido en esta Corte: y así las cosas del Libro no están puestas de manera que ningun Aprendiz se pueda aprovechar, á lo ménos los Españoles, ántes si se siguieren por él, lo errarán, y echarán á perder la hacienda y

tambien por habérmelo pedido algunas personas; y lo que pretendo es, que qualquiera persona que se quiera aprovechar de este, acierte las cosas con mucha facilidad, y todas son cosas mias, y ninguna escrita por relacion de nadie, y muchas de ellas son de mi inventiva: porque las cosas que son escritas por relacion, muy pocas veces salen verdaderas, porque las personas que dan las memorias, nunca las dan cabales: y así no se puede escribir cosa, que no se haya experimentado. Y lo que me ha dado ánimo para escribir es, haber servido tantos años al Rey nuestro Señor, y habérseme encargado las mayores cosas que se han ofrecido en el Palacio Real de mi Arte, con satisfaccion de

mis mayores, y por ser yo muy inclinado á enseñar, porque he hecho grandes Oficiales de mi mano, y así espero en Dios, que con solo este poco de trabajo, que he tomado en escribir este Librito, tengo de hacer Oficiales con pocos principios que tengan: y se ha de ahorrar mucha hacienda á los Señores, porque no hay cosa que mas hacienda gaste en este ministerio en los banquetes, que trabajar á tiento, porque piensan, que por echar mucho recaudo es mejor, y por ahí lo echan á perder mas presto, y gástase la hacienda, y no luce: y si en alguna cosa hubiere falta, suplico al discreto Lector lo supla, que como hombre me habré descuidado, que ya sé que los grandes Oficiales

no han menester Libro: mas con todo eso por ser todos tan amigos mios, tendrán en algo mis cosas, todavía hallarán alguna cosa nueva: y los Aprendices si hicieren lo que yo ordeno, entiendo que no podrán errar. Y así los unos por aprender, y los otros por curiosidad, todos se holgarán de tener mi obrecilla. Mucho mas pudiera escribir, mas he ido dexando las cosas que son muy ordinarias. Tampoco me he querido meter en oficio de nadie, mas de lo que toca al Oficio de la Cocina, por no enfrascar mucho al Lector, ántes advierta, que en el Capítulo de las Tortas, que está escrito en el otro Libro, hay muchas suertes de Tortas, que no solo no son buenas, ni se deben

hacer, mas ántes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas, y otras de higos, y de turmas de tierra, y de nabos, y de zanahorias, y de patatas, ni de cerezas, ni se ha de echar agrio en cosa que lleve leche, ni queso, porque son materiales muy contrarios, y hacen mucho daño á las personas que los comen. Y esto advierto, porque en el Libro se manda echar en muchas cosas queso, y agraz, hasta la torta de manzanas dulces, ni de camuesas, no son buenas, sino les echan al conservar el zumo de membrillos, que con eso serán buenas. Vale.

ADVERTENCIA.

De la medida, que han de tener los cucharones para hacer vizcochos.

El cucharon con que han de batir los vizcochos, ha de tener de largo media vara ménos tres dedos. Ha de ser de unos cucharones llanos de pala, y un poco prolongados de la pala, y ha de ser delgada la pala, y un poquito honda, muy poco, y no ha de ser ancho de pala, porque corte bien los huevos. Y si quisieres batir los vizcochos con dos manos, como las Monjas, en tal caso ha de ser la pala del cucharon ancha, y redonda; porque de esta manera no se puede batir con cucharon angosto de pala.

ARTE
DE COCINA,

EN QUE SE TRATA

EL MODO QUE MAS SE USA DE guisar en este tiempo en viandas de carne, y pescado; pastelería, conservería, y vizcochería; y lo tocante para el regalo de enfermos.

CAPITULO I.

DE LA LIMPIEZA DE LA COCINA, y del gobierno que ha de tener el Cocinero Mayor en ella.

Pienso tratar en este Capítulo de la limpieza que es la mas necesaria, é importante, para que qualquier cocinero dé gusto en su oficio. Y para esto es necesario guardar tres, ó quatro cosas. La primera es, limpieza: y la segunda, gusto; y la tercera presteza; que teniendo estas cosas, aunque no sea muy

grande Oficial, gobernándose bien, dará gusto á su señor, y estará acreditado.

Ha de procurar, que la Cocina esté tan limpia, y curiosa, que qualquiera persona que entrare dentro, se huelgue de verla: y ha de tener buenas herramientas curiosas, para cosas particulares, y extraordinarias, como son cazolillas, y barquillas y gubiletes, torteras, piezas llanas, y moldes, y otras muchas piezas, para hacer diferencias de platos. Puesto todo muy bien lucido, y colgado por buena órden, que no anden las piezas rodando por las mesas, ni por el alvadar. Los asadores en su lanceta muy lucidos, y los palos de masa, y cucharones de maniar blanco, has de tener en una tabla que estará colgada con unos clavos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que sean mucho mayores; y otro como este, para cedacillos, y estameñas. Esto ha de ser en la parte mas desembarazada de la Cocina, y si puedes allí acomodar la mesa para las cosas de masa, y ponerle encima un cielo de lienzo, ó un zaquizami de tablas, porque no cayga polvo de arriba; es cosa muy necesaria. Si fuese posible, no habia de estár ninguna Cocina debaxo de ninguna casa, sino á un lado debaxo de un coberrizo, de madera, que no hubiese encima vivienda de gente; salvo si es de bóveda, que con eso, y buena luz estará bien.

Has de procurar que la blanqueen; y no has de consentir á los mozos, ni Oficiales que la manchen pegando velas, aunque sean de cera. Hanse de poner unos saetines hincados en las paredes, para poner las velas, y que no peguen enxundias de gallina en las paredes; porque una enxundia, que no sea mayor que un real de á quatro, hace una mancha en la pared blanca tan grande como un plato, y parece mal.

El agua la tendrás en tinajas, ó en tinacos con sus cuberteras: y tendrás quatro ó seis cántaros en una cantarera de palo, que no lleguen con los suelos al de la Cocina. Estos sean vidriados con sus tapaderos; del agua de estos cántaros echarás para cocer todo lo que se hubiere de guisar, y la otra será para lavar, y fregar las herramientas. No consientas que se corte ninguna cosa sobre las mesas, sino sobre un rajo, que tendrás hincado en el suelo á una punta de la mesa, donde embarace ménos, allí cortarás toda la carne, y quebrarás los huesos: y las mesas las harás de pino blanco, y que las frieguen cada dia con agua hirviendo, y ceniza, y estarán muy blancas, y como no estén muy acuchilladas, parecerán mejor que nogal. La carne picarás en tajos de trozos del álamo negro, que aunque parece que tendrá la madera negra, no la tiene sino blanca. Han de ser acerrados del tronco en unos trozos de ocho dedos de cante-

ro, que parezca ruedas de limon; porque adonde picares la carne esté la hebra derecha arriba, que de esa manera no sueltan género de madera: y si las picas en tableros, aunque sean blancos de fresno, que son los mejores, si no picas con mucho tiento, sacarás madera.

Los tableros de mesa, es forzoso que sean de nogal, y sean de poco mas de una pulgada de cantero, y échales unas cantoneras de hierro por los bordes, de manera, que vengan á caer casi todo el tablero: y en la punta una sortija de hierro en la visagra, con un botoncillo embiado en la madera, que se anda al deredor para colgar el tablero. Estos tableros se han de colgar á la parte á donde está la mesa de la masa. Algunos son amigos de tener algun aposentillo, ó recocina dentro en la Cocina; mas yo no soy de ese parecer, sino que no haya ningun rincon en la Cocina, que no se vea entrando por la puerta, salvo el albañar.

A una parte de la Cocina en lo mas desembarazado, se pondrá un palo muy bien acepillado para poner las capas, y unos clavos para las espaldas de los Oficiales: y con eso vease toda la Cocina, que quando estuvieres al tablero, ó en otra mesa haciendo algo, puedas gobernar, y mandar, y ver todo lo que pasa. No consientas que haya cenicero en la Cocina, sino que lleve la ceniza la lavandera cada dia, ó se eche á mal, porque

se pueda barrer el fogon, y la vasura: tener un esporton, y cada vez que se barriere la Cocina que echen la vasura fuera, porque no huela mal, ó no lleguen moscas. Todas las veces que entrares por la puerta de tu Cocina procura tener algo que enmendar; mira si está bien colgada la herramienta, y si está cada cosa en su lugar: y si hay por las paredes, ó por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego, sin dexarlo para despues, porque se olvidará el mozo de Cocina, ó portador, y tendrás que volver á mandar, y con esto tendrán cuydado, y temerán. Y si el mozo no fuere muy aficionado á tener la Cocina limpia, no le tengas en ella, sino despídelo, luego, porque no andes cada dia riñiendo con él, y mas, si no se precia de hacer bien su oficio de mozo de Cocina, nunca será oficial. Si fuere posible no tengas pícaros sin partido; y si los tuvieres, procura con el Señor que les dé algo, ó con el limosnero, porque puedan tener camisas limpias que se mudar; porque no hay cosa mas asquerosa que pícaros rotos y sucios. Mas que es una simente, que el Rey Don Felipe II. (que Dios tiene) con todo su poder no pudo echar esta gente de sus Cocinas, aunque mandó añadir mozos de Cocina, y otra suerte de mozos de Cocina, que se llaman galopines, todo porque no hubiese pícaros; y nunca se pudo remediar. Solo en su Cocina de

Boca no entraban mas de un Oficial, y un portador, y un mozo de Cocina y un galopin; y estos estaban una semana con el Cocinero Mayor, y el Domingo se mudaban á la Cocina del Estado, y venian otros tantos por sus semanas. Con todo me crié yo en una Cocina, que no tuvo pícaros, como tenia testigos, que la conocieron, como era el Cocinero Mayor de su Magestad la Reyna, Juan de Mesones; y Amador de la Aya, su ayuda, que les conocieron muy bien. Solo esta Cocina entiendo, que se ha librado de esta gente, que fué la Cocina de la Serenísima Princesa de Portugal Doña Juana. Si ellos dan en ser virtuosos, y se aficionan á aprender, en muy poco tiempo toman principio, y estos se hacen Oficiales; mas los que son pícaros vellacos, nunca son Cocineros, ántes dan en otras cosas muy malas. Esto se entiende en las Cocinas de los grandes Señores, que en las Cocinas pequeñas, mas fáciles son de gobernar y tener limpias.

Otra cosa tengo experimentada, que hombre que sea torpe, ó patituerto, nunca salen Oficiales, ni son bien limpios. Procúrese, que sean de buena disposicion, liberales, de buen rostro, y que presuman de galanes, que con eso andarán limpios, y lo serán en su Oficio, que los otros por ser pasados tienen pereza, y nunca hacen cosa buena: que el Oficio de la Cocina, aunque parece que es co-

sa fácil, no es sino muy dificultoso; pero que hay tantas cosas que hacer, y cada una tiene su punto, y todo se ha de encargar á la memoria: que los Boticarios, y los Médicos, y Letrados, quando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus Libros, salen de ella con facilidad. Y por eso digo, que la gente de la Cocina ha de ser de buen talle, y disposicion, y entendimiento. Has de procurar, que en la Cocina haya cada dia ropa blanca para cubrir la mesa, y los asadores con la vianda, y para que se limpien las manos: y pondrás una costumbre, que todos los Oficiales, y mozos que entraren por la mañana en la Cocina, lo primero que han de hacer sea, quitarse sus capas, y espadas y colgarlas en el palo, y los clavos que están puestos para ello, y quitarse los puños, y lavarse las manos, y limpiarse en una toalla, que estará colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomáre su capa, y saliere fuera, quando volviere á entrar, se torne á quitar los puños, y lavarse las manos, y limpiarse en la toalla.

A una parte de la mesa grande, harás poner unos manteles limpios, y pondrás sobre ellos la plata. Y quando fuere hora de hacer los gigotes, hagánse sobre los manteles, porque los platos estén limpios por los suelos; y no consientas hacer gigote ninguno á ningun

mozo, ni Oficial, sin su toalla al hombro, y su tenedor: y tomará la pieza, ó pierna, ó ave con tenedor muy bien, y picará en el ayre con mucha gracia. Y advierta el que picare, que entretanto que picare no ha de toser, ni hablar, ni ha de hacer otra cosa ninguna, sino estár con mucha compostura; porque es gran descomedimiento, picar, y hablar. No consientas que en la Cocina, entretanto que se trabaje haya conversaciones, ni almuerzos. La gente de la Cocina, ántes que se ponga á trabajar, en acabando de tomar recaudo, luego ha de hacer un almuerzo, y almuercen todos, y ninguno ande comiendo por la Cocina, que parece mal; y en acabando de almorzar lávense las manos, y cada uno acuda á lo que tiene á cargo.

Tendrás un cofre en la Cocina, para guardar algunas cosas que sobran, y tener las especies, y un caxoncillo para tus toallas, y algunos regalillos del señor. La llave del cofre darás al Oficial, ó Ayudante mas antiguo. Las especias anden en sus bolsas ó caxas, cada cosa aparte, y una cucharita en ellas para sazonar con ella. Hínchele de una vez de especies molidás, y cernidas; porque aprovechará mas una libra de esta manera, que libra y media, si se moliese á remiendos. Las cuchillas se amuelen los Viernes, ó Sábados, que hay ménos que cottar con ellas; co

Tratado, de como se ha de servir en los banquetes.

A qui pondré tres ó quatro comidas; y una merienda, y no pondré ningun plato fantástico, sino todo cosas que se hayan de comer; y daré á entender, como se han de servir porque en los banquetes, todo el toque está en saberlos servir; porque aunque se gaste mucho dinero en un banquete, si no se sirve bien no luce, y se afrenta al señor mucho habiendo desordenes en él: y algunas veces las está mirando el Señor, desde su asiento en la mesa.

Hagamos cuenta, que estas comidas son de seis platos de cada cosa: hanse de poner seis bufetes, y si ponen los bufetes ancho por largo, serán menester siete bufetes: para seis servicios, son menester seis Maestresalas, y seis personas, que sirvan como de Veedores, para solo llevar la vianda desde la Cocina á la mesa; y cada Veedor ha de llevar un servicio, y entregarlo á su Maestresala, porque en tales dias no ha de baxar el Maestresala á la Cocina; y si baxáre la primera vez, no puede baxar las otras; porque se ha de servir la vianda en tres veces. Ha de baxar el Mayordomo con sus Veedores. Digo, pues, que el Veedor que tomáre el primer servicio, levará cinco pages, y estos llevarán diez pla-

tos, cada uno dos, y detrás del postrer page irá otro Veedor, con otros cinco pages, otros diez platos y de esta manera irán los demás, porque cada cinco pages servirán á su Veedor, sin que se mezclen unos con otros: y en llegando á la mesa el primer Veedor con sus diez platos, se arrimará al Maestresala de la cabecera de la mesa, y los demás vayan cada uno á su Maestresala, y hagan alto, sin asentar plato ninguno en la mesa, hasta que llegue el Veedor postrero; y en viendo que están todos los Veedores con todo la vianda junta á la mesa, arrimados á sus Maestresalas, alcen todos los principios, salvo algunos perniles, ó cabezas de Javalí, que como son platos que van enramados, parecen bien en la mesa; además, que entre la comida gustan algunas personas de comer un poco pernil para beber. De esta manera estará la mesa muy llena, y no se perderá plato ninguno. En asentando la vianda en la mesa, volverán los Veedores por la segunda; y harán lo mismo que hicieron en la primera, y levantarán la vianda del primer servicio, salvo algunos platos regalados, que no hayan llegado á ellos, y los perniles, y asentarán la segunda vianda. Y de esta manera harán la tercera. Y quando alzáren la tercera, levantarán toda la vianda, sin dexar cosa ninguna, y asentarán los postres: y de esta manera no puede faltar plato ninguno, que mas

presto se echa de vér la falta de un plato, que de un servicio todo.

Como se ha de servir la vianda en la Cocina.

Ya tengo dicho como se ha de llevar la vianda desde la Cocina á la mesa, y como se ha de servir: Ahora me falta decir, como se ha de servir en la Cocina. Para un servicio de á seis, se ha de hacer una mesa tan ancha, que quepan seis platos á lo ancho; y porque en las Cocinas nunca hay mesas tan anchas ni son menester; para este dia podrás hacer esta mesa de prestado en medio de la Cocina, si es ancha, ó á la puerta debaxo de algun cubertizo; y si no hubiere comodidad para esto, en una Cocina muy pequeña lo podrás hacer teniendo una mesa en que quepan tres platos por ancho en hilera, y diez por largo; y para los otros tres platos, pondrás unas tablas en la pared, como las tienen los Confiteros, y Boticarios, y suplirán por mesa, y pondrás seis platos por lo ancho en hilera. Ahora pondrás seis pabos en la cabecera de la mesa, los tres en la mesa, y los otros tres en las tablas que están en la pared. Luego pondrás seis platos de ollas; y luego irás poniendo todos tus diez, ó doce servicios de á seis. Ahora, para servir esta vianda que son sesenta platos, hallarás seis hileras de á diez

platos por lo largo, y cada hilera es un trozo. La primera hilera darás al primer Veedor, y esta vaya al primer Maestresala; y luego otra hilera al segundo, y de esta manera vayan unos tras otros, sin que se mezclen unos con otros; y cada uno llevará un trozo, que es de cada cosa un plato. O despues que esté asentada la vianda en la mesa, tendrá cada caballero delante de sí de todo quanto hubiere en la mesa, y que lo pueda alcanzar todo desde su asiento, que eso han de tener los banquetes, que cada caballero que estuviere en la mesa, tenga en su bufete de todo quanto hubiere en la mesa, que aunque la mesa sea muy larga, y la mirare toda, no vea cosa que no tenga delante de sí, que si el caballero viese alguna cosa en la mesa, que no la tuviese delante de sí, no estaria bien servido el banquete, porque la mayor falta que puede haber en los banquetes, es servirse mal, ó faltar algun plato; porque claro está, que si habian de ser seis pabos, y hurtasen uno desde la Cocina á la mesa, y no pareciesen allá mas de cinco, que quedaria un bufete sin pabo, y se echaria luego de vér; y si faltase todo un servicio, que son seis platos, no se echaria de ver en la mesa; si no fuese quien supiese de toda la vianda: y por eso se ha de tener muy grande cuenta, y hacer mucha diligencia, para que entren los servicios enteros en la mesa; pues es todo el toque de que parezca

muy bien el banquete, ó que se haga una falta muy grande. Y con esto me parece, que está dado á entender como se han de servir los banquetes.

Banquetes por Navidad.

Perniles, con los principios.
Ollas podridas.
Pabos asados con su salsa.
Pastelillos Saboyanos de ternera ojaldrados.
Pichones, y torreznos asados.
Platillo de Arteletes de aves sobre sopas de natas.
Bollos de vacia.
Perdizes asadas con salsa de limones.
Capirotada con solomo, y salchichas, y perdizes.
Lechones asados con sopas de queso, y azúcar, y canela.
Ojaldres de masa de levadura con enxundia de puerco.
Pollas asadas.

SEGUNDO.

Capones asados.
Anades asadas con salsa de membrillos.
Platillo de pollos con escarolas rellenas.
Empanadas Inglesas.
Ternera asada con salsa de oruga.

Costrada de mollejas de ternera, y higadillos.
Zorzales asados sobre sopas doradas.
Pastelones de membrillos, y cañas, y huevos mexidos.
Empanadas de liebres.
Platillo de aves á la Tudesca.
Truchas fritas con tocino magro.
Ginebradas.

TERCERO.

Pollos rellenos con picatostes de ubres de ternera asados.
Gigotes de aves.
Platillo de pichones ahogados.
Cabrito asado, y mechado.
Tortas de cidras verdes.
Empanadas de pabos en masa blanca.
Besugos frescos cocidos.
Conejos con alcaparras.
Empanadillas de pies de puerco.
Palomas torcaces con salsa negra.
Manjar blanco.
Buñuelos de viento.

Las frutas que se deben servir en esta vianda, son:

Uvas, melones, limas dulces, ó naranjas, pasas, y almendras, orejones, manteca fresca, peras, y camuesas, aceytunas, y queso, con-

servas y suplicaciones.

Una comida por el mes de Mayo.

Perniles con los principios.
Capones de leche asados.
Olla de carnero, y aves, y jamones de tocino.
Pasteles ojaldrados.
Platillo de pollos con habas.
Truchas cocidas.
Gigotes de piernas de carnero.
Torreznos asados, y criadillas de carnero.
Cazuelas de natas.
Platillos de arteletes de ternera, y lechugas.
Empanadillas de torreznos con masa dulce.
Aves en alfitete frio con huevos mexidos.
Platos de alcachofas con jarretes de tocino.

SEGUNDA.

Gazapos asados.
Morcillas blancas de cámara, sobre sopas de viscochos y natas.
Pastelones de ternera, y cañas, y pichones, y criadillas de tierra.
Ternera asada, y picada.
Empanadas de palominos.
Platillo de pichones con criadillas de carnero, y cañas.
Empanadas inglesas de pechos de ternera, y lenguas de vaca.

Ojaldres rellenas de masa de levadura.
Fruta de cañas.
Pollos rellenos, sobre sopas doradas.
Empanadas de venado.
Pastelillos de conservas, y huevos mexidos.

TERCERA VIANDA.

Salmon fresco.
Pollas asadas sobre arroz de grasa.
Pichones ensopados sobre ojuelas.
Pastelones de salsa negra.
Cabrito asado, y mechado.
Tortas de dama.
Lechones en salchichones.
Empanadas frias.
Barbos fritos con tocino, y picatostes de pan.
Manjar blanco.
Fruta de piñas.
Huevos maymones.

Las frutas que se han de servir en esta vianda, son :

Avericoques, fresas, cerezas; y podria ser que huviese guindas, si fuese el banquete al cabo del mes de mayo; natas, y limas, pasas, y almendras, aceytunas, queso, conservas, y confites, y suplicaciones.

En esto no hay que decir, porque se ha

de servir de toda la fruta que hubiere, y requesones.

Una comida por Setiembre.

Perniles con los principios.
Pavillos nuevos asados con su salsa.
Ollas podridas en pastelones de masa negra.
Pasteles ojaldrados gubiletes.
Platillo de palomitos, con calabaza rellena.
Perdigones asados.
Bollos sombreros.
Ternera asada, y picada.
Empanadas de pichones en masa dulce con torrezones.
Tortas de ternera, y cañas, y almendras.
Pajarillos gordos con pan rallado, sobre sopas doradas.
Truchas frescas cocidas.
Conejos gordos asados.

SEGUNDA VIANDA.

Capones asados.
Platillo de ternera, con albondiguillas de ternera, mollejas, y higadillos.
Tórtolas asadas.
Platos de membrillos, y pollos rellenos rebozados.
Cazuelas mogis de verengenas.
Platos de salchichones, y cenizas.

Platos de capones rellenos, cocidos con artaletes sobre sopas blancas.
Pasteles de tetilla.
Quesadillas de mazapan.
Empanadas de liebres en figura de leones.
Bollos de rodilla.
Pichones asados con costillas de carnero, y pan rallado.

TERCERA VIANDA.

Pollas asadas.
Platillos de cañas con huevos encañutados.
Pollos asados con salsa de agraz.
Tortas de alberchigos en conserva.
Empanadas frias.
Cabrito asado, y mechado.
Platillos de palominos con lechugas.
Manjar blanco.
Piernas de carnero en gigote.
Cazolillas de natas, y cañas y manjar blanco.
Salchichones de lechones cortados en ruedas, mezclados con otros salchichones, y lenguas.
Fruta de piñas.

Las frutas de esta vianda han de ser, uvas, melones, higos, ciruelas, natas, pasas, y almendras, melocotones, confites, y conservas, aceytunas, y queso, y suplicaciones.

UNA MERIENDA.

Perniles cocidos.
Capones, ó pavos asados calientes.
Pastelones de ternera, y pollos, y cañas calientes.
Empanadas inglesas.
Pichones, y torreznos asados.
Perdizes asadas.
Bollos maymones, ò de vacía.
Empanadas de gazapos en masa dulce.
Lenguas, y salchichones, y cecinas.
Gigotes de capones sobre sopas de natas.
Tortas de manjar blanco, y natas; y mazapan.
Ojaldres rellenos.
Salchichones de lechones enteros.
Capones rellenos frios, sobre alfitete frio.
Empanadas de pavos.
Tortillas de huevos, y torreznos, y picatostes calientes.
Empanadas de venazon.
Cazuelas de piés de puerco con piñones.
Salpicones de vaca, y tocino magro.
Empanadas de truchas.
Costradas de limoncillos, y huevos mexidos.
Conejos de huerta.
Empanadas de liebres.
Fruta de prestiños.
Truchas cocidas.
Ñoclos de masa dulce.

Panecillos rellenos de masa levadura.
Platos de frutas verdes.
Gileas blancas, y tintas.
Fruta rellena.
Empanadas de perdizes en masa de bollos.
Buñuelos de manjar blanco, y frutillas de lo mismo.
Empanadillas de quaxada, ginebradas.
Truchas en escaveche.
Plato de papin todo con cañas.
Solomos de vaca rellenos.
Quajada en platos.
Almojavanas.

Si la merienda fuere un poco tarde, con servir pastelones de ollas podridas, pasará por cena. Ensaladas, frutas, y conservas, no hay para que ponerlas aquí; pues se sabe, que se ha de servir de todo lo que se hallare, conforme al tiempo en que se hiciere la merienda. Y adviértese, que todos los platos que van escritos en estas viandas, los hallarán escritos en el libro; y la orden de como se han de hacer, y los recaudos que son menester para ellos.

Las volaterías, ninguna se ha de pelar en agua, y se pelare, sean pichones, porque esta volatería no tiene casi hebra; y así no pierde mucho pelándose en agua. Y si se hubieran de rellenar pollos, ò pichones, es forzoso pelarse en agua, porque no se pueden rellenar en otra manera. Las palomas torcazes,

y chorches, y sisones, y otras aves salvages, si estuvieren bien limpias, y bien tratadas; bien se pueden asar sin lavarse; aunque yo no uso ello, por asegurar la limpieza. Quanto à lo de pelar en agua defiendo; de manera, que no se pela cosa en agua en las cocinas de su Magestad, sino es para rellenos como tengo dicho.

CAPITULO II.

De todo género de asado.

Un pavo se ha de perdigar sobre las parrillas, despues de bien limpio, y se ha de embroquetar con dos broquetas de caña, ó de otra madera que no amargue; luego espetarlo en su asador, y empapelarlo, poniéndole debaxo del papel unas lonjas de tocino delgadas; y le echará sal, y se podrán hincar algunos clavos en las pechugas, aunque algunos no lo usan.

Para la salsa de este pavo, tomarás dos onzas de almendras mondadas, y tostadas en la sartén y las majarás; y asarás dos higadillos de gallina, ó el del pavo, que estén bien secos, y machacarlo todo junto, y le echarás dos onzas de azúcar: y de que esté todo bien molido, lo desatarás con caldo, que no tenga grasa, y lo echarás en un cacillo, y ponlo á cocer, de manera, que dé dos, ó tres hervores, meneándola siempre con un cucharon;

y luego colarlo por un cedacillo, ó estameña, y ponerle una poca de canela molida, y un poco de zumo de limon. Se ha de servir fria esta salsa.

Un capon se asa de la misma manera, salvo que no se ha de perdigar, ni empapelar, ni meter clavos; la salsa mas ordinaria que se sirve para capones es de granadas. Esta se hace de esta manera: Tomarás dos granadas ácedas para cada capon, y desgranarlas has, y poner los granos en una estameña, ó cedacillo, y estrujarlos con un cucharon hasta que suelten toda la tinta, y agrio que tiene; luego echarle dos onzas de azúcar, y un poco de vino tinto, y unas ragitas de canela, y tres clavos enteros, y cueza hasta que esté en punto, y sírvela en su platillo, ó escudilla fria con esta salsa se puede servir un capon asado, y hecho carbonadas tostadas en las parrillas, y asentadas sobre unas revanadas de pan tostado. Luego hacer la salsa de granadas (como está dicho) añadiendo mas granadas, y mas azúcar, y echarselo por encima, y sírvase caliente.

Capon en gigote sobre sopa de natas.

Este capon despues de asado podrás picar las pechugas, y hacer carbonadas de las piérnas, y las cadéras, luego hacer una sopa de natas con viscochos. Esta adelante en el capítulo de las sopas, la hallarás escrita, como

se ha de hacer. Despues de hecha la sopa, y cocida, asentarás las carbonadas del capon sobre ella, y lo picado de la pechuga enmedio, sazonado de sal, y un poquito de agrio, de manera, que el agrio no llegue á la sopa, y sírvase caliente.

Gigote de una pierna de carnero.

Una pierna de carnero en gigote, se ha de asar, y picarse muy menuda, luego tener el zumo de otra pierna que sea recien muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca, y luego punzarla muchas veces, y apretarla con el tenedor, y la misma canilla de la pierna, ó con una prensa; y sacará medio quartillo de zumo, ó substancia. Esta se ha de echar sobre el gigote de la pierna manida que está picada, sazonándolo de sal. Hase de servir caliente, sin echarle otra cosa ninguna. Y si no hubiere otra pierna de que sacar la substancia, quando se hace la pierna del gigote, póngase debaxo de ella una graserilla, ó un plato con un poco de agua, y un poco de sal, y váyase recogiendo la substancia que cayere de la pierna: y con esto se cevará el gigote, y servirá de substancia. Y si acaso se asaren mas piernas con la del gigote, con hacer lo que está dicho, y sacarlas todas juntas sobre la substancia de la graserilla, y dexarlas estar un poco, destilarán lo que bastará para hacer el gigote del señor, pues que las otras

serán para el tinelo, ó para el estado. Este gigote con substancia es bueno para servir con perdigones, asando los perdigones, y asentándolos sobre unas revanadillas de pan tostado: luego echar el gigote con mucha substancia por encima, sazonándolo de un poquito de especia, y un poco de zumo de limon, y una gota de vino. Adviértase, que en ningun gigote ha de caer gota de caldo, porque se echa á perder.

Como se hace la ternera.

La ternera, lo mas ordinario es echarla en adobo de ajos, y oregano y vinagre, y sal, y asarla para ella, que esté en adobo, ó no, la salsa ha de ser de oruga: esta se hace tostando un poco de pan, de manera que esté negro, y echarlo en remojo en vinagre; luego moler un poquito de la oruga, y echar quatro ó cinco partes de pan remojado sobre ella, y molerlo junto con un quarteron de azúcar, de manera que no esté muy fuerte la oruga, y desatarlo con un poco de vinagre, y pasarla por un cedacillo, ó estameña, y echarle un poquito de canela. Esta salsa se sirve fria. Otra oruga se hace de miel, y se puede guardar muchos dias. Adelante diré como se hacen entrambas, y pondré las cantidades, y la miel, y como se ha de beneficiar.

Las palomas torcaces se asan de manera que no estén muy asadas, y se sacan, y señalan

por sus juntas, y se les echa mucho zumo de naranjas, y un poquito de pimienta, y sal, y se vuelven las pechugas abaxo, y se ponen un poquito sobre las brasas, de manera que no cuezan. Sírvense calientes.

Tambien se sirven, asándolas mechadas, y poner debaxo de ellas un poco de caldo, y recoger el zumo de ellas, y de otras asadas: luego tostar unas revanadas de pan, y asentarlas en el plato y señalar las palomas, y asentarlas sobre el pan, y sazonar el caldo, el zumo de los asados echándoles sus especias, pimienta, y nueces, y gengibre, y zumo de limon, y echarlohas por encima de las palomas, y pondrás el plato sobre un poco de lumbre, ántes que se sirva, y vaya caliente á la mesa.

Palomas torcaces con salsa de almendras.

Asarás quatro palomas, y apartarlashas, y ahogarlas con un poco de tocino gordo, y un poco de cebolla cortada muy menuda: y luego échales caldo, quando se bañen, y vayan cociendo poco á poco, y sazona con todas especias, y tomarás un quarteron de almendras, y tostarlashas con su cáscara, y majarlashas muy bien en el almirez: luego las desatarás con un poco de caldo, y pasarlashas por un cedacillo, ó estameña. Echarás estas almendras dentro la vasija donde están las palomas, y echarlehas seis onzas de azúcar; y un poco

de agrio ; y vayan cociendo poco á poco, y has de sazonar con todas especias, y canela, y sírvelas sobre revanadas de pan tostado. Estas palomas estofadas son buenas con salsa de ciruelas. Esta salsa de ciruelas se hace de esta manera. Cocer las ciruela, y pasarlas por un cedacillo, de manera que no quede por pasar mas de los huesos, y con la misma agua donde se cocieren las ciruelas, se puede hacer la salsa, y sazonarla con todos especies, y canela, y echarle azúcar, de manera que esté bien dulce, y agria, y que esté un poco encorporada, como salsa negra de harina, ha de llevar su vino, ni mas ni ménos que la de harina quemada, y es muy buena para pastelones de lenguas de vaca, ó piés de puerco, y para anades, y para otras muchas bolaterías salvages.

Como se aderezan las perdizes.

En las perdizes no hay que decir para ellas, porque lo mas ordinario se comen asadas. La salsa de estas se suele hacer señalándolas por las junturas, echando un poco de limon y de vino ypimienta, y nuez de especia, y estofarlas un poquito de manera, que no cuezan, y si les quisieres echar un poco de manteca de vaca fresca, será bueno. Otra salsa de limones se suele servir con las perdizes, tomando limones, y mondarlos, y cortarlos menudos, y echar un poquito de vinagre, pimienta, sal,

y una gota de vino blanco, y echarlo por encima de las perdizes, así como salen del asador: y no se ha de calentar mas porque amargaría; y si le quisieres echar alguna vez azúcar, de manera que vaya agridulce no será malo.

Como se aderezan las Chorchas.

Las chorchas se sirven de la manera que tengo dicho en las palomas, y los sisones, y otras aves salvages, añadiéndoles un poco de vino, yerbas, como es mejorana, y salvia, y hisopillo. Estas chorchas, dicen, que lo que tienen en las tripas, no es cosa sucia: y así los estrangeros las suelen sacar las tripas con el higadillo, quitando la hiel, y pícanlo así crudo, y echanlo en una cazuela, zazonándolas de especia, y sal, y un poco de vino, y un poco de vinagre, y un poquito de caldo, y pónenlo debaxo las chorchas quando se están asando, y con la substancia que cae de ellas, y de otros asados, hacen una salsa, sirven las chorchas sobre unas revanadas de pan tostado muy bien aparradas, y échanle salsa por encima, añadiéndolas un poco de zumo de limon. Muchos Señores gustan de ello, mas yo no he usádo de esta salsa, porque lleva la suciedad de las tripas.

Grullas asadas.

Las grullas asadas se suelen servir haciendo

gigote de la mitad de la grulla, y la otra media mechada, y asada: asentarás la media grulla entera en el plato, sobre revanadas de pan tostado; y pondrás el picado al lado: luego harás pebrada, echando en una sartén un quarteron de azúcar molido, medio quartillo de vino tinto, la mitad de medio quartillo de vinagre, un poco de caldo; sazonarás con todas las especias, y canela, cueza hasta que empieze á tomar punto, y la echarás por encima de la media grulla, picada y ponla á estofar un poco.

Si quieres servir esta grulla picada con un poco de adobo de ternera, y un poco de pimienta, y un poco de zumo de limon sin dulce, ni otra cosa ninguna es muy buena. Las mollejas de las grullas son muy grandes, y muy tiernas. Estas limpiándolas, y echándolas en adobo, luego abrir las tripas, y lavarlas, y echarlas tambien en odobo. Luego espetar las mollejas en un asadorcillo, y las tripas revueltas, luego asarlas, y servirlas con un poco del mismo adovo, y un poco de zumo de limon, ó naranja; es cosa muy regalada. Tambien son buenas estas grullas partidas por medio, y perdigadas en las parrillas, y mechadas; y echarlas en adobo; luego empanarlas en masa negra que sea gruesa, y quando estén acabadas de cocer, hacerle un agujero, y echarle un poco de adobo dentro y dexarlas cocer otra media hora, suelen salir

muy buenas de esta manera se sirven las aburtadas, las tripas se han de revolver à la molleja.

Todas las aves salvages podrás servir con estas salsas picantes, añadiéndoles algunas yerbas del jardin, como es salvia y mejorana, y las podrás servir con salsas negras de benazon en potages, ó en pastelones: las quales salsas hallarás escritas en el capítulo, donde se trata del javalí.

Las anades y zarcetas.

Las anades y zarcetas servirás asadas con salsa de membrillos. Tomarás los membrillos, y los mondarás, y pártelos por medio, y cortarlos en revanadillas delgadas, y tomarás tocino en dados, y los freirás hasta que esté blanco: y luego echarás dentro un poco de cebolla picada, y los membrillos y los ahogarás hasta que estén blandos. Luego sazonarás con especia negra, y canela, y echarás un poco de vino, y vinagre, y azúcar, y un poco de caldo, tendrás las anadas, y mechadas, y aparadas, y las asentarás sobre unas revanadas de pan tostado; luego echarás la salsa por encima.

Esta salsa puede servir con sisones, y alcarbanes y pluvias, y gangas, y otros páxaros salvages, y con liebres asadas, si son tiernas: y si no son tiernas las picarás, descarnandolas, y juntando la carne de la lie-

bre con otra poca de ternera, ó carnero; y lo sazonarás con todas especias, y su tocino picado, y huevos, y tornarás á armar la liebre en una cazuela grande, y pondrásla al fuego con lumbre abaxo, y arriba: y de que esté cocida la asentarás sobre revanadas de pan tostado, y echarás por encima, y por los lados la salsa de membrillos. Y advierte, que si no hubiere membrillos podrás hacer esta salsa con peros agrios.

Gigote de Liebres.

Las liebres tambien son buenas asadas, y picadas en gigote, con azeyte, y vinagre y pimienta. A estas liebres, si quisieres, les echarás una pebrada, en lugar del aceyte, y vinagre, echando en la sartén un poco de vino tinto, y un poco de vinagre; y azúcar, un quarteron para cada plato; y un poco de caldo, y lo sazonarás con pimienta, y gengebre, y canela, y algunos clavos enteros, y cueza hasta que el azúcar vaya tomando punto. Luego echala por encima del gigote de la liebre, y ponla á estofar un poco. Esta pebrada puede servir tambien para echar por encima de las liebres armadas; y para encima de gigote de Palomos, ó sisones, ó anades, y para encima de gigote de venado.

Conejos.

Los conejos, lo mas ordinario es servirlos con aceyte, y vinagre. Si los quisieres servir con salsa de alcaparras, tomarás un poco de buen aceyte, y freirás cebolla picada muy menuda, y tendrás las alcaparras bien desaladas, y cocidas, y echalas en una sertén con la cebolla y el aceyte, y echa pimienta y un poco de vinagre, y denle un hervor, y señalarás los conejos, y los asentarás en el plato, y echarás la salsa de las alcaparras por encima, y si le quisieres echar dulce alguna vez bien podrás.

Conejos en mollo.

Los conejos en mollo los asarás, y los cortarás en pedazos, y freirás cebolla cortada larga con aceyte, y echarás los conejos dentro, y los dexarás ahogar muy bien. Luego sazonarás con pimienta, nuez, y gengibre, y echarás caldo de la olla, quanto se cubran los conejos y cuezan muy poco á poco, hasta que estén bien cocidos, y echale un poco de vinagre y azafrán, y los servirás sobre revanadas de pan blanco. Esto se entiende, que ha de ser con buen aceyte de Valencia, ó con otro aceyte que sea muy bueno.

Gigote de Conejos.

Asarás dos conejos, y despues de asados picarás las piernas, y los lomos, y asentarás este picado sobre unas revanadillas de pan blanco, y pondrás las espaldillas, y las cabezas de los conejos al rededor, y luego mezclarás un poco de caldo con un poco de aceyte, vinagre, pimienta, y sal, y lo echarás por encima del gigote, y ponle á estofar un poco, y sírvelo caliente. Y si quieres guardar el lomo de un conejo, y hacerlo revanadillas, y asentarlo por encima del gigote, parece muy bien.

Otro gigote de conejos frio.

Asarás los conejos, y picarás toda la carne de los lomos, y piernas, sin dexar mas de las cabezas; y sazonarás de sal, y pimienta, y luego harás una ensalada de todas yervas, y compondrás el plato de tu gigote, y ensalada, haciendo como una rosca en el plato, é ir poniendo montoncillos de carne, y otros de ensalada, y en el medio pondrás un poco de ensalada muy bien puesta, con todas las cosas que se suelen echar, sus ruedas de limon, y sazonarla de aceyte, y vinagre; y luego adornarla por la parte de afuera con algunas rajas de diacitron, y granos de

granada y confites, y todas las cosas que suelen poner en las ensaladas; y en medio pondrás unos cogollos de lechuga enteros en pie, y por encima del gigote, ó salpicon aceytunas, quitados los huesos. Este plato es bueno para meriendas, porque se ha de comer frio. Algunos les llaman conejos en huerta.

Salpicon de baca.

Pues que tratamos de salpicon, quiero avisar, que quando te pidieren salpicon de baca, que procures tener un poco de buen tocino de pernil, cocido, y picado, y mezclado con la baca, y luego su pimienta, sal, y vinagre, y su cebolla picada, mezclada con la carne, y unas ruedas de cebolla, para adornar el plato, es muy bueno, y tiene buen gusto.

Pollos asados con su salsa.

Los pollos asados pocas veces se sirven con salsa, salvo si hay agraz. Para esta salsa tomarás los granos de agraz, y tendrás en una sartén tocino frito en dados, que estén bien fritos, y lo sacarás fuera de la sartén; echarás los granos del agraz á freir, le darás dos, ó tres bueltas sobre el fuego, y no mas, porque no se cuezan demasiado; y echarás azúcar, y canela, y pimienta, y un poco de

vinagre, y asentarás los pollos sobre revanadas de pan tostado, y echarás la salsa de agraz por encima.

Pollos rellenos.

Si quieres rellenar pollos, tomarás un poco de tocino en revanadillas, y lo freirás, y quando esté medio frito, echarás un poco de cebolla cortada á lo largo, y lo freirás, y á medio freir, echarás un poco de carne cruda picada, y lo freirás todo, rebolviendolo con una paleta, hasta que esté la carne perdigada, y echarás allí yervabuena, y cillantro verde, y un poco de mejorana. Luego batirás media docena de huevos para quatro pollos, y los echarás en la sartén, y lo revolverás con la paleta, hasta que esté bien seco, y lo sacarás al tablero, y picarlo muy bien, y ponerle quatro huevos crudos, y lo sazonarás con especie negra, y azafran, y agrio de limon, ó naranja, y sal.

Este relleno es lo mas ordinario: si no tuvieres carne para este relleno, con higadillos de gallinas y los demás materiales, lo podrás hacer. Si quisieres rebozar estos pollos rellenos, podrás echar en el relleno agrio, y dulce, y quando tengas los pollos rellenos; y espetados en el asador, tomarás los pies de los pollos cortados por la junta, y aguzarás el hueso del pie, y lo meterás por la cabeza

del pollo. En cada cabeza de pollo pondrás los pies, de manera, que parezcan cuernos de venado, y los asarás, y quando estén asados rebozarlos con yemas de huevos, de manera que estén bien cubiertos, y como se van asando, irás dando con unas plumas, y las yemas, rebozando tambien los pies, que están puestos en las cabezas de los pollos. Quando estén bien cubiertos, tomarás un poco de manteca caliente, y la echarás por encima, y esponjará el rebozado; y echaras un poco de azúcar por encima, y lo sacarás, y servirlo con unas ojuelas, porque no se sirven sobre sopa porque abultan mucho, que con quatro pollos henchirás un plato. Las cabezas de estos pollos han de estar puestas por la ravadilla, que vengan á quedar los cnernos sobre las espaldas.

Empanadas de perdizes.

Empanadas de perdizes con masa de bollos: Tomarás las perdizes despues de peladas, y limpias, y las perdigarás en las parrillas, y les darás un golpe en las pechugas, de manera que estén medio asadas, y ponlas en una pieza con un poquito de vino, y de todas especias, y su sal: y tendrás unas lonjas de tocino gordo muy delgadas y otras chiquitas de tocino magro muy remojadas, y dexarlo estar de esta manera por media

hora; y toma harina, y haz una masa encarada con huevos, agua, y sal, y un poquito de manteca, y tiende una hoja un poco larga, y gorda, y tendrás manteca fresca de vaca, lavada, y sobada, pondrás muchos pedacitos de manteca por la hoja de masa, que tome la mitad de ella, y la rociarás con un poco de harina, y la doblarás que caiga encima de la manteca del otro pedazo, que no la tiene, y la volverás á tender larga, y tornarás á poner otros bocaditos de manteca por toda ella, y echarás otro poco de harina, y lo rellarás como ojaldrado.

Luego cortarás cerca de un palmo de este rollo de masa, y recogerás las puntas, y harás una torta redonda. Y tomarás unas lonjas de tocino gordo, y pondráslo sobre la masa; luego pondrás sobre ellas otras pequeñas del tocino magro. Y pondrás una perdiz, la pechuga para abaxo, y luego le pondrás en las espaldas otra lonja de tocino gordo, é irás recogiendo la masa de manera, que todas las orillas vengan á juntarse en las espaldas de la perdiz, mojandolas con un poco de agua, porque quede cerrado, como cerradero de bolsa. Luego volverás la perdiz la pechuga hácia arriba, y la moldarás de manera, que no se vea por donde se cerró; y tomarás dos pies de la perdiz, y los hincarás en la empanada, las uñas à fuera, y la dorarás con yemas de huevos, y ponlo

sobre un papel, y metela en el horno. Son muy buenas empanadas, y se llaman empanadas sin repulgo.

Empanadas en asador.

Ya que habemos empezado á decir de estas empanadas trasordinarias, pondré aquí otras dos maneras de empanar en asador. Tomarás tortolas, ó perdizes, ó palominos, ó pichones, y cortales los alones muy á raiz, y las piernas recogerselas, de manera que queden muy redondas, y espetarlas, y asarlas, y quando estén asados, tendrás hecho un batido con harina de arroz, azúcar, yemas de huevos, y una gota de vino; luego echale, á lo que se vaya asando, un poco de sal, y especias; luego irás dorando con el batido lo que se está asando; y quando este baño estuviere bien seco, le echarás un poco de manteca, y lo dexarás secar mas; y luego darle otro baño con unas plumas; y de esta manera irás haciendo, hasta que no se vea nada de la volatería. Luego le volverás à rociar con manteca, y echales azúcar molido por encima, y quedarán redondas como empanadas, y parecerán empanadas Inglesas en el gusto.

Otras empanadas en asador.

Tomarás carbonadillas de pierna de ternera muy delgadas, y las batirás con la buelta del cuchillo, y mecharlas, y echalas en adobo de la misma ternera añadiendole especias, y luego espetarlas en un asador delgado, y que vayan muy juntas, y apretadas, y en un asador puedes hacer tres empanadas, apartada una de otra dos dedos; y quando estén asadas harás una masa fina sin azúcar, y la sobarás mucho, que haga correa, y la tenderás delgada, y harás levantar el asador sobre la mesa, y tomarás aquella hoja de masa, y la untarás con manteca, y rebuelvela, sobre el un tercio de las chulletas, que dé tres ó quatro vueltas. Luego le pondrás un papel por encima, untado con manteca, atalo por las puntas, y por el medio; luego haz otro tanto á las otras dos empanadillas. Y despues que esté todo hecho pondrás à asar hasta que esté la masa bien cocida, y que tenga color. Luego quitales el papel, y rocialas con maneeca, y echales azúcar raspado por encima.

Sopa de perdizes.

Asarás las perdizes, y luego las cortarás, apartando toda la carne de los huesos, y las harás tajadillas pequeñas; luego harás

una sopa de pan blanco: cortado con la mano à bocadillos, de manera que esté la sopa bien alta. Luego pondrás por encima la carne de las perdizes. Luego tomarás caldo de la olla, y echale un poco de buen aceyte, y vinagre, que esté bien agrio, y pimienta, y un poco de sal, y echalo por encima de la sopa, y de la carne, y ponla à calentar; y sirvela caliente. Esta sopa es sopa de gazpacho caliente. Esta misma sopa podrás hacer de conejos, beneficiandola como la de las perdizes.

Perdizes asadas con aceyte.

Pondrás à asar las perdizes, luego tomarás un poco de buen aceyte, echarle has dos partes de agua, y echale sal, de manera que esté salado, y batelo mucho, hasta que se ponga blanco: y con esta salsa irás untando las perdizes quando se van asando; luego harás otra salsa como esta, y sirvela con las perdizes asi fria en su trinchero. Esta salsa ha de llevar mucha sal.

Anades estofadas.

Perdigarás las anades en las parrillas, de manera que estén medio asadas: luego dales à cada una un golpe en la pechuga, luego freirás tocino en dados con un poco de

cebolla, y asentarás las anades en una olla, y echa el tocino, y la cebolla por encima, y ahoguense un poco; luego echale un poco de vino blanco, y un poco de vinagre, y echale agua caliente, quando se cubran las anades; luego sazona con todas especias, y sal, y echale dentro dos ó tres membrillos en quartos: luego pondrás un borde de masa à la olla, y asentarás otra ollita llena de agua sobre la olla de los anadones, de manera que ajuste muy bien con la masa, y ponla sobre un poco de rescoldo, de manera que cueza poco à poco; y quando están cocidos, sirvelos sobre unas revanadas de pan tostado con su salsa por encima, y no eches los membrillos, que como no llevan dulce, no saben bien. Si quieres echar dulce en estos anadones bien podrás, y podrás servir los membrillos con ellos: y si no hubiere membrillos, podrás echar ciruelaspasas, cociendolas, y pasandolas por un cedacillo, y desatarlas con el mismo caldo de los anadones, y echaselo dentro, y un poco de azúcar, ó buena miel, y canela molida; y dexar algunas ciruelas enteras, quitados los huesos para que vayan por encima de las anades: y sirvanse como está dicho.

Lechones asados.

Los lechones, lo mas ordinario es asarse, y servirse con sopa de queso: de sopas, no digo por ahora nada, porque adelante haré un capítulo que trate de ellas.

Salsa de lechon.

Tomarás el higado del lechon asado, y majarlohas con unas almendras tostadas con cáscara y una revanada de pan tostado, y remojado con caldo: y majarse ha todo muy bien, y pasarlohas por un cedacillo, ó estameña, y sazonarás de todas especias, y canela, y cueza un hervor, echandole quatro onzas de azúcar, y un poco de zumo de limon. Y si quieres hacer esta salsa sin dulce, echarlehas un grano de ajo asado, un poquito de queso, y sus especias y no has de echar género de agrio adonde entrare queso.

Un lechon en salchichon.

Tomarás un lechon que sea grande, mayor de los que se suelen asar, y despues que esté muy bien pelado, cortarlehas los pies y abrirlohas por la barriga, y despues de destripado iraslo descarnando, de manera que toda la carne vaya pegada en el pellejo, ar-

rimando el cuchillo à los huesos. Hase de desollar cabeza y todo, que no quede en los huesos ninguna carne, y echarás el pellejo con su carne en agua que desangre, y luego escurrirlohas; y pondraslo sobre el tablero la carnaza cara arriba. Tomarás sal molida en cantidad, y sembrarselehas por encima de manera que esté bien salado; luego tendrás pimienta, y clavo y nuez, y gengibre todo mezclado, y echarlohas por encima, de manera que quede todo negreando, y arrollarlohas, comenzando por la cabeza; y despues que esté arrollado, atarlehas las puntas muy recio, porque no se salga la sazon; luego lo irás atando con hilo de bala muy apretado, y dexarlohas un poco enarqueado, como vara de ballesta, y pondraslo à cocer con vino, vinagre, salvia, mejorana, y otras yervas, y un poco de agua, quanto se cubra sazonandolo de sal y especias, que esté un poco subido, y lo servirás frio con algunas flores, ó ruedas de limon, quitandole primero todos los hilos con que estaba atado. Y si quieres servirlo en ruedas de limones, parece muy bien, y es muy buen plato. Cortado este lechon en ruedas, parece ojaldrado, y sirvelas sobre algunas ojas verdes, y adornalas con ruedas de limones.

Una pierna de carnero estofada.

Tomarás una pierna de carnero, que sea recien muerto, y la golpearás con la mano del almirez, de manera que estén quebrantados los huesos, y mecharlashas con muchas gordas de tocino, que la atraviesen todo por dedentro derecho por la hebra, y ponle unos clavos de especia hincados, y algunos ajos; luego metela en una olla, y echale tanto vinagre, como quepa en una cascara de media naranja, y otra tanta agua y un poco de pimienta, y nuez de especia, no ha de llevar otra especia: echale un poquito de sal, y tomarás un poco de masa, y harás un rollito, y pondrasle por el borde de la olla; luego pondrás encima otra ollita, que ajuste en la boca de la olla grande, de manera, que con la masa no pueda respirar, y de esta manera la pondrás al fuego, que sea un poco de rescoldo, y la ollita que está sobre la olla grande, ha de estár llena de agua, porque de otra manera se sacaria la olla de la pierna. Quando haya estado al fuego hora y media, la sacarás del fuego, y quita la ollita, y vuelve la pierna, y torna à poner la ollita sobre la olla y vacia el agua caliente de la ollita, y vuelvela à henchir de agua fria, y dexala acabar de cocer, y la hallarás muy tierna, y con dos escudillas de

substancia sirvela sobre unas revanadillas de pan tostado, y echa la substancia por encima. Si la quisieres servir picado como gigote, tambien es buena. Y advierte, que si no quisieren ajos en ella, que importa poco que no los lleve, que sin ajos se puede hacer.

Otra pierna estofada de otra manera.

Golpearás la pierna muy bien, y la perdigarás sobre las parrillas, y de que esté bien perdigada, metele unos clavos, y unos ajos, y metela en una olla, echale un poco de vino tinto, y un poco de vinagre, y sazona con especia negra, y echale tocino en dados, frito con un poco de cebolla picada, y su sal, y agua ó caldo, hasta que se cubra la pierna, y tapala con una cobertera, podrás echar dentro, si quisieres, algunos membrillos, ó peros agrios, ó almendras tostadas: y si alguna vez la quisieres hacer dulce podrás, añadiendole mas agrio, y canela: y si la salsa, estuviere muy clara la espeserás con un poquito de harina quemada, desatandolo con el mismo caldo de la pierna.

Otra pierna estofada de otra manera.

Echarás á cocer una pierna de carnero, y quando esté medio cocida, la quitarás del fue-

go, y déxala enfriar, y la picarás como para gigote: y pondrás allí tambien los huesos, y échale un poco de caldo, y un poquito de vino blanco, y una gota de vinagre, pimienta, nuez, gengibre, y un poco de manteca de vacas fresca, y media cebólla cruda entera, y un poco de oregano molido, y ponla sobre una poca de lumbre en un plato, ó cazuela de barro, tápala, y déxala estofar media hora á poca lumbre, y corta unas revanadillas de pan muy delgadas, y asiéntalas en un plato, y compon los huesos de la pierna encima, y luego echarás el picado con su salsa, y la media cebolla echarás á mas, y échale un poco de zumo de limon, ó de naranja encima, y sírvela caliente. Desta manera puedes estofar carbonadas de cabrio con sus huesos, y carbonadas de pierna, añadiéndolas mas caldo despues que estén estofadas, para que se puedan cocer bien.

Una pierna de carnero rellena.

Tomarás un pierna de carnero que no sea manida, y desuellala abriéndola por la parte de adentro, de manera que no se rompa; luego descárnala, y pica la carne, y de la mitad harás un rellèno, perdigando la carne con su cebolla, y tocino, como está dicho para los pollos rellenos, echando allí unas hojas de yerva buena, y mejorana, y quatro

huevos, y despues que esté bien seca, júntala con la otra carne que está cruda, y pícala junta, y sazona con todas especias, y un par de huevos, y sal, y el zumo de un limon, y un poco de mejorana picada: luego tendrás el pellejo de la pierna sobre el tablero, asido al jarrete, y ponle un poco de redaño, por la parte de dentro, y vuélvela á coser con una mechadera, y un poco de hilo de bala, y espétala en un asador, atándola muy bien, porque no se ande, y ponla á asar, y pondrás debaxo una pieza con un poco de caldo, adonde cayga la substancia de la pierna; y tostarás unas revanadillas de pan, y ponerlas en un plato, y saca la pierna, y asiéntala sobre ellas, y toma la substancia, y échale zumo de limon, y un poquito de especia, y dale unos cortes á la pierna por encima, y échale la substancia.

Una pierna de carnero á la francesa.

Has de desollar la pierna, y descarnarla, y picar la carne echando con ella tocino, y cebolla cruda, y un poco de mejorana, axédrea, y hisopillo, y quatro huevos crudos, y especias, y un poquito de vinagre, y sal, y ponle un redaño sobre el pellejo por la parte de adentro, y luego echarás la carne sazonada, y la coserás con una mechedera, una hebra de hilo de bala; y despues atarás la pierna

con unas bueltas de hilo, y ponla en un parol, ó en una olla, y échale allí caldo quanto se cubra, y échale tocino frito en dados, y un poco de cebolla cruda, cortada á lo largo, un poco de manteca de vacas fresca, y vino, vinagre, salvia, mejorana, y hisopillo, y cuézase con todo esto, hasta que esté cocida, y luego échale un poco de harina quemada que no esté muy negra, desatada con el mismo caldo, de manera que no esté muy espesa, ni muy negra, sino un poco parda, y la asentarás sobre revanadas de pan tostadas, y le darás unos cortes; y echa la salsa por encima.

Otra pierna de otra manera.

Otra pierna se hace armada, descarnando toda la pierna, y picar la carne con su tocino, sazonarlas con sus especias: y quatro, ó seis huevos, sal, y un poquito de agrio, y armarla en una cazuela grande, de manera que parezca la misma pierna, y ponerle por encima algunos trozos de cañas de vaca, y algunos piñones hincados, algunas yemas de huevos duros, y cuézase con lumbre abaxo, y arriba; y sírvela sobre una sopa. De esta manera se arman gallinas y pichones, y cabrito; salvo que los corpanchones de las gallinas se han de coser primero, y despues armar sobre ellos, y se ha de perdigar la mitad de la carne, y hacer un relleno, mezclarlo con la otra mitad de carne cruda, porque esté mas tierno.

Un platillo de pichones, ó pollos, ó palominos.

Tomarás media docena de pollos pelados, y límpios, y los cocerás, en estando á medio cocer, los asentarás en un cacillo, ó cazuela de barro, y tomarás unas lechugas perdigadas, y las asentarás sobre los pollos; y luego pica un poco de verdura, yervabuena, peregil, y cilantro verde; luego toma tocino en dados muy menudos, y los freirás hasta que esté bien frito; luego echa la cebolla cortada muy menuda, fríela con el tocino, y échala sobre los pollos, luego sazónalo con pimienta, nuez, y gengibre, y échale caldo hasta que se bañen los pollos, ó palominos, y ponlos à cocer, y hazlos apurar, hasta que queden con poco caldo; luego batirás quatro yemas de huevos, y una gota de vinagre, y sacarás primero de la flor del platillo en un plato; luego quaxarás el platillo, llégalo al fuego, y no cueza, porque no se corte, y pondrás unas revanadillas de pan en el plato; luego echa el platillo sobre las revanadillas con el mismo cacito, y echa la flor por encima, y un poco de zumo de limon, ó naranja.

Advierte, que todas las veces que puedas hacer cada platillo de por sí, que es mejor que no hacer muchos juntos, y van con mejor gracia: luego buscarás algunas cosillas con que

adornar los platillos, como son mollejuelas de cabrito, ú de ternera; y con solo agraz, y verdura son buenos, sin lechugas, y sin huevos.

Pollos rellenos cocidos.

Los pollos rellenos cocidos con lechugas rellenas con carne sazonada, como para albondiguillas, que no tengan mas de carne, tocino, huevos, y de todas especias, sin perdigar, y rellena los pollos entre cuero, y carne, y asiéntalos en un cazo, ó cazuela: y luego perdiga las lechugas, y quítales el cogollo de enmedio, y en su lugar se hinchará de la carne del mismo relleno de los pollos, y átalas por las puntas, y asiéntalas con los pollos, rellenos, y échales cebolla frita con tocino, y todas especias, y échale un poco de verdura picada, y caldo, hasta que se cubran las lechugas, y cuezan hasta que se apure el caldo, quanto se bañen los pollos.

Luego quaxarás este platillo con quatro yemas de huevos, batidas, con un poco de vinagre, sacando primero la flor, y podrás sacar los pollos, y partirlos por enmedio, é ir armando el plato, poniendo entre pollo y pollo lechuga rellena. Y despues que esté el plato compuesto, echarás la flor por encima, porque le dá mucha gracia.

En este relleno de pollos, y lechugas, podrás echar yemas de huevos duros, y cañas de va-

ca, al tiempo que se rellenan. Tambien podrás echar algunas veces á estos platillos azúcar y canela por encima, añadiéndole mas agrio de limones, ó naranjas.

Advierte que el dulce no se ha de echar quando cueza, sino quando está ya puesto en el plato, y es muy buen gusto el agrio, y dulce. Quando tuvieres muchos platos de cada cosa, harás estos platillos de esta manera. Las lechugas rellenas las harás aparte en una pieza grande, y los pollos rellenos en otra, y quaxarás el platillo de los pollos, ó el de las lechugas; y quando vayas sirviendo mojarás las sopas, ó revanadas con el caldo que está quaxado, é irás componiendo tus platos de pollos rellenos; y lechugas, echando de la flor por encima.

Esto basta para entender; que lo mismo es hacerse de pollos, como pichones, ó gallinas; porque aunque tengo dicho, que parten los pollos por medio, parecen bien enteros, y las lechugas entremetidas entre pollo y pollo; y luego echarás azúcar, y canela por encima y la flor de platillos; y añadirás mas agrio de limon, ó naranja. Y si acaso no tuvieres pollos, ni pichones recien muertos, y no los pudieres rellenar, rellénalos por de dentro: y si acaso no hubiere lechugas puedes rellenar escarolas.

Platillo con membrillos.

Estos platillos podrás hacer sin rellenos, tomarás los pollos, ó pichones á medio cocer, y los partirás en medios, ó en quartos, y los asentarás en un cacillo, ó cazuela, y freirás tocino en dados, que sea muy menudo, y esté bien frito. Luego echa cebolla picada, muy menuda, y fríela: y echarás membrillos cortados delgados, como quien corta cebolla larga, y los echarás en la sartén con la cebolla, y el tocino, y fríelo hasta que los membrillos, estén blandos, y échalo todo en el cacillo, de manera que queden cubiértos los pollos, ó pichones; luego lo sazonarás con pimienta, nuez, gengibre; y canela, y echarás un poco de vino y en poquito de vinagre, y cosa de seis onzas de azúcar y le echarás caldo hasta que se bañen por encima, y cueza hasta que se apure que quede como conservado: sirvelo sobre revanadas de pan tostado, y componlo con algunas torrijas, ó algunas ubres de ternera tostadas. No los saques con cuchara, sino con el mismo cacillo lo puedes echar en el plato, de la misma manera que está en el cacito. Estos platillos no es bueno hacerse muchos juntos, porque no se anden cucharando, sino cada plato de por sí, en cazuelas ó en cacillos. En lugar de los pollos, échense lenguas de vaca cocidas.

Otro platillo con yervas.

Para hacer platillo de pollos, pichones, ó gallinas, ú otra qualquiera cosa, tomarás los pollos, ó pichones, y los cocerás á medio cocer, y los asentarás en un cazo, ó una cazuela y tomarás las yervas perdigadas, como son lechugas, ó escarolas, ó riponces, ó chicorias dulces, ó amargas, que todas son buenas, é irás mudando cada dia su manera de yervas, y bolateria; y asentarás las yervas sobre los pollos, ó pichones, y freirás cebolla con tocino; y lo echarás por encima, y echarás caldo hasta que se bañen; y picarás un poco de verdura, peregil, ó yerva buena, y echáselo por encima, y sazónalo con todas especias: y de que esté el platillo cocido, lo quaxarás con yemas de huevos batidas, y un poco de vinagre, apartando primero la flor; y no cueza mas de medio hervor, porque no se corte; y lo sacarás en el plato sobre revanadillas de pan, y le echarás la flor por encima.

Pongo aquí esta manera de quaxar los platillos, porque es lo mejor. Tambien se pueden hacer de otra manera, que es hacer un brodete; y despues de hechos sus platos, echarle del brodete por encima, y luego echarle un poco de la flor del platillo; y es muy acomodado quando hay muchos platos que servir; mas con todo eso aconsejo, que se quaxe cada uno de por sí.

Ya tengo dicho, que á estos platillos se les puede echar dulce quando quisiere, mas no han de cocer con él, sino echárselo quando lo sirvieres en el plato, y ha de ser azúcar, y canela, añadiendo mas agrio de limon, ó naranja. Este brodete para servir los platillos se hace batiendo yemas de huevos, y un poco de vinagre, y echar caldo, conforme la cantidad que fuere menester, y ponerlos sobre el fuego, trayéndolo á una mano, de manera que no se corte, y dexarlo un poco ralo; suelen echarle un poquito de azafran. Serán menester ocho yemas de huevos para una azumbre de caldo, y este servirá para quatro, ó cinco platos.

Platillos sin verduras.

Si no hallares verduras, toma carnero, ó ternera, pícala, y sazonalo, como para albondiguillas, con sus huevos, especias, y tocino; y luego échalo en un cacito, y échale caldo, desátalo; y ponlo sobre el fuego, y velo meneando, y harás un pastel embote, y mete allí los pollos, ó pichones, y sazónalo todo; y podrás poner en ello algunas cañas de vaca.

La volatería que entráse en estos platillos, ha de estar cocida del todo, y la sacarás en los platos, y pondrás yemas de huevos duros por encima, y adornarás el plato con algunas torrijas cortadas angostas. Estos pollos con ter-

nera, ó cabrito podrás hacer con albondiguillas, asentando los pollos en un cacillo, y sazonarlo con todas especias, y un poco de verdura picada, y freirás un poco de cebolla con tocino, y echaselo dentro; y le pondrás caldo hasta que se cubran bien; y luego harás albondiguillas sobre los pollos, y cuezan dos hervores, y quaxalos con yemas de huevos batidos con un poco de vinagre y sírvelos sobre revanadas de pan, y zumo de limon, ó naranjas por encima. Advierte, que ántes que venga el agraz un mes, vienen los agrazones, que se llaman por otro nombre grusela, y por otro se llama vuaspin. Estos nacen en una manera de espinos, que sirven de agraz para los platillos. Para cada platillo son menester quatro pollos, y seis huevos sin los demás adherentes que se suelen echar por encima, como son mollejas, higadillos, y carbonadillas mechadas.

Capon á la tudesca.

Tomarás un capon que esté cocido, y pondraslo en un cazo con caldo, y tendrás cosa de libra y media de ternera de pierna medio cocida; y picarlahas sobre el tablero, y echarlahas en una pieza, y échale doce yemas de huevos crudas, y un poco de vinagre, y sazonarás con todas sus especias, y échale donde estuviere el capon, de manera que el capon

esté bien cubierto. Y advierte, que el caldo donde estuviere el capon, ha de tener buena grasa. Demás de esto, le echarás dos, ó tres cañas de vaca hechas trozos, y ha de cocer el capon con la ternera poco á poco, cosa de una hora. Luego sacarás el capon sobre revanadas de pan, componiéndole aquella ternera al derredor, y por encima, y pondrasle yemas de huevos duras por encima, para adornar el plato con las cañas.

Un platillo de aves con acederas.

Tomarás las aves, ó pollos, ó lo que quisieres, y cocerlohas, y los asentarás en un cacito, ó cazuela, y echarlehas encima muchas acederas crudas, y tomarás tocino en dados muy chicos, y fríelos mucho hasta que estén blancos, y échales cebolla cortada muy menuda, y fríela, y échalo todo encima de las acederas, y sazonarás con todas especias, y échale caldo quanto se bañe, y ponlo á cocer: y en dando un par de hervores sacarlohas del fuego. Este platillo no se quaxa con huevos: sírveles sobre revanadas de pan y es muy apetitoso.

Una ave á la portuguesa.

Tomarás una ave cocida y rellena, salpimentada, y asentarlahas sobre ojuelas, y acercar-

lahas con huevos hilados, y conservas, como son cermeñas, y diacitron cortado, y otras conservas, y ojuelas : este plato se sirve frio.

Una gallina rellena en alfitete.

Harás una masa con solo huevos, y sal, y un poco de manteca, de manera, que no ha de llevar agua, ni vino, mas de solos los huevos, y harás ojuelas un poco gordas; y freirlashas con manteca de puerco, y tendrás una ave rellena, y cocida, y asentarlahas sobre las ojuelas, y tendrás hecho un brodete con buen caldo; y grasa, y echarás al rededor del ave un poco de ello, de manera que no se mojen todas las ojuelas, y echarás azúcar y canela, por encima de todas las ojuelas, y sírvase caliente.

Otra ave en alfitete frio.

Tomarás las ojuelas de la misma manera que está dicho atrás, y cortarlashas redondas, unas mayores que otras, ántes de freirse, y tendrás huevos mexidos, é irás echando en el plato una hoja de la masa frita, y luego huevos mexidos encima, y luego otra hoja encima de los huevos mexidos, é irás echando ojas, y huevos mexidos, hasta que esté bien alto el plato, poniendo los mayores debaxo, y luego tendrás unas almendras rajadas muy menudas, y to-

marás un poco de almibar que esté muy subido de punto, lo echarás por encima de todas las ojuelas: luego echarás las almendras cortadas por encima del plato, y las apegarás al almibar: luego tendrás una gallina cocida, rellena, y salpimentada, y la pondrás en medio del plato. Este plato se sirve frio.

Gallina morisca.

Asarás un par de gallinas, y luego harás los quartos: y cortarás un poco de tocino en dados muy menudos, y los freirás muy bien hasta que estén blancos, y échale un poco de cebolla picada muy menuda, y ahogarás las gallinas con este tocino, y cebolla, échale caldo quanto se cubran, y échale un poquito de vino, y un poco de vinagre: y si hubiera un poco de manteca fresca se le puede echar. Sazona con todas especias: en este platillo no se hechan huevos. Ha de salir un poco agrio: si le quisieres echar un poco de verdura picada podrás.

Pichones ensapados.

Tomarás quatro pichones recien muertos, y pélalos en agua caliente, y ábrelos por las espaldas, desde la cabeza hasta la cola, solo el pellejo: luego los irás desollando, de manera, que no se rompa el pellejo, y cortarás las piernas, manera que queden los muslillos en

el pellejo, y los alones, cortándolos por las juntas. Luego pondrás el pellejo sobre el tablero; y lo rellenarás con relleno de la misma carne de los pichones, y ternera, ó cabrito, y picarás la carne, y freirás tocino en revanadillas delgadas, y en estando medio fritas, echa un poco de cebolla cortada á lo largo, y lo freirás con el tocino. Luego echarás un poco de yervabuena, y cilantro verde, y mejorana si la hubiere, peregil muy poco, porque si es mucho da mal gusto en los rellenos: y si no hubiera yervabuena, y cilantro verde, échase seco, y molido. Echarás en la sarten la carne picada, y lo freirás: luego echa ocho huevos crudos, y revuélvelo todo con la paleta, hasta que esté bien seco el relleno. Luego tórnalo al tablero, y pícalo muy bien, y métele, otros quatro, ó seis huevos crudos, y sazona con todas especias, y agrio de limon, y pondrás yemas de huevos duras en el pellejo, y cañas de vaca en trozos: luego echarás el relleno encima, y coserás el pellejo del pichon con una aguja, y una hebra de hilo larga, de manera, que en la costura no haya mas de una hebra, y pondrás los pichones en una cazuela con lonjas de tocino debaxo, y encima, y pondrasla al fuego, y tápala con una cobertera, y échale lumbre debaxo, y encima; y despues de asados, tirarás por la punta del hilo, y saldrá todo, y sírvelo sobre unas ojuelas muy delgadas, y échales un poco de almibar por

encima sin tocar á los pichones. Luego corta una docena de almendras en rajitas muy menudas, y échales por encima las ojuelas. Si quisieres hacer este relleno dulce, échale azúcar y canela, añadiéndole mas agrio. Tambien podrás mezclar este relleno, si fuere amigo de dulce tu Señor, con un poco de pasta de mazapan mezclado con yemas de huevos duros, y mezclado con el relleno de carne. Si no quieres servir estos pichones sobre ojuelas, sírvelos sobre una sopa de natas, ó sobre una sopa dorada. No se dice como se han de hacer las sopas, porque adelante se hallarán escritas. Esta suerte de pichones pongo aquí, porque es el ave que mejor se acomoda de esta manera, porque tambien se pueden hacer de pollos, ú de gallinas.

Un capon relleno con ostiones.

Porque voy tratando de rellenos, quiero poner aquí un plato de carne, y pescado: y si te hallares adonde lo hubiere fresco, aparejarás un capon para relleno, y tomarás ostias frescas, y harás un relleno, con un poquito de ternera, y ostias, y friendolo todo en la sartén con tocino, le echarás un poquito de verdura, y quatro huevos crudos, lo revolverás sobre la lumbre con la paleta hasta que esté bien seco, y sazona con pimienta, y gengibre, y nuez, y picalo sobre el tablero, y echale

otro par de huevos crudos, y tendrás otros pocos de ostiones ahogados, y mezclados con el relleno, asi enteros como están, y echale un poco de agrio de limon, y rellena el capon con este relleno, y embroquetalo, y perdiguese un poco, y espetalo en el asador. Luego tomarás una lamprea fresca, y lo rodearás al capon atandolo muy bien, y lo pondrás á asar, y pondrás debaxo un plato que recoja el zumo del capon, y lamprea: echarás allí un poquito de caldo, y un poco de pimienta y nuez, y una migaja de clavo, y tostarás revanadas de pan, ponlas en el plato, y el capon encima con su lamprea: y echale la salsa por encima, y un poco de agrio de limon, ó naranja; y si no hubiere lamprea, harás el capon con ostias: y sirvelo sobre una sopa dorada, ú de natas, y sirvelo caliente.

Otro capon relleno.

Tomarás un capon, y lo rellenarás entre cuero, y carne, con ternera, y algunas cañas de vaca de la manera que está dicho en los pollos rellenos, y le dexarás el pescuezo con su pico, y cortarás el medio pico de la parte de arriba: y despues de relleno pondrásle de manera, que entre la rabadilla por el pico, y el pescuezo venga por el lomo, y lo embroqueterás, y ponle

una lonja de tocino en la pechuga, y asalo, y despues de asado toma una docena de yemas de huevos, y lo rebocerás con ellas de manera que esté bien cubierto: luego echa un poco de manteca caliente, y esponjarás el rebozado, y tomarás unos bollos de rodilla, y armarás el plato con ellos, y con el capon. Estos bollos adelante diré como se hacen.

Otro capon relleno.

Aparejarás un capon para relleno, y cortarlehas el pescuezo, y los pies, este relleno ha de ser de ternera ó de cabrito, y no ha de ser perdigado en la sartén, si no carne picada cruda, con su tocino, y huevos, y especias, como para albondiguillas; echandole algunos trozos de cañas de vaca, y yemas de huevos cocidas: y si quisieres echar piñones bien puedes. Rellenarás el capon entre cuero, y carne, y por lo hueco, y echarlohas á cocer: y luego harás artaletes de otro capon del relleno que sobráre: añadiendo yemas de huevos cocidas, y picadas, y cocerás los artaletes en una tortera: quando esté el capon cocido, y los arteletes, harás una sopa de pan de leche, ú de lo mas blanco que hubiere, y lo mojarás con solo caldo; y despues que está bien esponjada, asentarás el capon en ella, de manera, que se entierre casi la mitad; luego darás unos

cortes por la pechuga; é irás metiendo los artaletes por aquellas cuchilladas, y pondrás los demás al rededor del capon, y le echarás un poco de zumo de limon, ú de naranja por encima, y unos higadillos de aves fritos, ó mollejas de cabrito, ú de ternera. Si quisieres echar algunas ruedas de limon puedes, quitandole la cascara, porque no amargue. Por no gastar dos capones, podrás sacar la carne de la pechuga de este capon, para hacer los artaletes.

Empanadas de pollos ensapados.

Aparejarás los pollos, abriendolos por las espaldas, y los rellenarás, como tengo dicho atrás en los pichones, y los coserás con una hebra de hilo larga, y tomarás ojaldrado, y harás una hoja grande, y gorda, y la pondrás sobre el tablero, y sobre ella un pollo, y la pechuga para arriba, y ponle otra hoja de ojaldrados por encima, y repulgala; y harás de manera, que quede la punta de la hebra de hilo con que está cosido, fuera, porque despues que esté cocida la empanada, puedas tirar de ella, y saldrá toda, y cuecela en el horno, y raspale un poco de azúcar por encima. Y advierte, que esta empanada ha de llevar una lonja de tocino delgada sobre las espaldas de cada pollo.

Tambien se pueden empanar estos pollos, y pichones, ensapados en masa dulce, mas se han de comer calientes. A todos estos rellenos, se les podrá echar agraz quando está pequeño, y se pueden echar pasas de Corinto: y el agrio que les echarás dentro, no sea de vinagre, si es posible, sino de limon, ó de agraz. Esta empanada de ojaldrado, se hace muy buena de un capon relleno, porque con sola una se hinche un plato, y podrasle poner el pescuezo de fuera que vuelva hácia la pechuga, con una cubierta de ojaldrado, que quede la cabeza fuera.

Como se hacen los rellenos.

Porque voy tratando de rellenos, digo, que todos los que han de ser asados, han de ser friendo tocino, y cebolla, luego echarle la carne picada, y huevos crudos, y freirlo hasta que esté seco, como huevos rebueltos, y luego echarlo en el tablero, y picarlo, metiendo mas huevos crudos, sazonar, y rellenar: y en lo que se dice de cebollas, yerbas, ajo ú otras cosas, te has de conformar con el gusto de tu señor, porque aunque quites algun material, de lo que va escrito, no por eso dexará de estar bueno: y todos los rellenos que han de ser cocidos, han de ser de carne sazonada en crudo, y procurar que lleven buen tocino,

y algunas cañas de vaca, y un poquito de riñonada de carnero fresco, y un poco de agrio de limon.

Artaletes de aves.

Tomarás para un plato dos pechugas de aves, y harás las chulletas muy delgadas, de manera que de cada pechuga hagas ocho, ó diez chulletas, y las golpearas con la buelta del cuchillo: y tendrás dos docenas de huevos cocidos duros, y les sacarás las yemas, y picalas sobre el tablero, y picarás un poco de yervabuena, y se la echarás; y sazonarás con pimienta, nuez, gengibre, y quatro yemas de huevos crudos, y un poco de zumo de limon, y un poco de sal.

Luego pondrás las chulletas tendidas sobre el tablero, y picarás un poco de tocino gordo muy picado, y pondrás un poquito sobre cada una dellas, y lo tendrás por toda la chulleta; luego echarás del batido de las yemas dos huevos, y las rollarás cada una de por sí; y así harás todos los artaletes. Luego tomarás unas broquetillas de caña muy delgadas, y las irás metiendo de quatro en quatro, y ponlos en una tortera untada en manteca, y cubrela con su cobertera, y ponle lumbre abaxo, y arriba y cuezanse.

A este relleno podrás echar azúcar, y ca-

nela si quisieres, y un poco de pasta de mazapan, mezclados con los huevos, y sirvelos sobre una sopilla dorada; y sino fuere dulce basta mojar la sopilla con un poco de caldo, y un poco de agrio, sin huevos, ni otra cosa. He puesto esta manera de artaletes, no porque son los mejores, sino porque son los que su Magestad come mejor.

POTAGERIA.

Otros artaletes de aves.

Aparejarás las chulletas de las aves, y tomarás carne de pierna de cabrito, y la picarás, y freirás un poco de tocino gordo en revanadillas, y un poquito de cebolla, y picarás la carne, y echarlahas en la sartén con el tocino, y friase bien, y echale un poquillo de yervabuena, y seis huevos crudos, y freirlohas todo, revolviendolo con la paleta, de que esté bien seco, sacarlohas al tablero, y picalo muy bien, y metele otros dos, ó tres huevos crudos, y sazonarás con todas especias. Luego tendrás otras quatro yemas de huevos duras, picadas con un poquito de verdura. Luego arrollarás los artaletes, como está dicho en los de atras, y lo meterás en sus broquetillas. Luego asentarlohas con las puntas sobre las yemas duras picadas y luego asentarlos en su tortera unta-

da con manteca, y cubrelo con su coberte-ra, y ponlos á cocer con lumbre abaxo, y arriba: y sirvelos sobre alguna sopa. Este plato no dexes de adornarle con algo, como son mollejas de cabríto, ó algunas turmas de carnero fritas: y si no tuvieres nada desto, dexa un poco del relleno de los artaletes, y echale mas huevos crudos, y un poco de leche, y echalo á quaxar en una tortera: y de que esté cocido cortarlo en revanadillas, é irás metiendolas entre los artaletes, y parecerán muy bien: porque si es posible, nunca se ha de servir ningun plato de platerilla, sin que se le pongan algunos aderentes para adornarle.

Otros artaletes de ternera.

Picarás carne de ternera con tocino gordo, y lo sazonarás con huevos, y todas las especias, como para albondiguillas, y tomarás un tablero mojado con vinagre, y agua, y tomarás la carne picada, y asentarlahas por el tablero, del anchor de seis dedos, y de largo lo que alcanzare. Luego tomarás una docena de yemas de huevos duras, y picarás con verdura, peregil, y yervabuena, y lo hecharás por encima de la carne que está tambien por el tablero, de manera que se cubra todo con yemas, y verdura, y echale algunas cañas de vaca picadas, y un po-

eo de especia Luego cortarás esta carne al través del ancho de tres dedos; luego los arrollarás, é irás haciendo artaletes asentandolos en una tortera: para esto no son menester broquetas, porque no se abre.

Adviertase, que de la ternera se pueden hacer artaletes, haciendo carbonadillas muy delgadas de la misma ternera, y hacer el relleno como está dicho, en los artaletes de ave, y cabrito; y adornarlos con unas carbonadillas mechadas de la misma ternera; han de ser muy delgadas, y golpeadas con el cuchillo, y mechadas, y asadas en las parrillas; luego echarle sal, pimienta, y zumo de naranjas, y con esto se han de adornar los artaletes de ternera.

Artaletes de cabrito.

Echarás á cocer las piernas de cabrito, y quando esté mas de medio cocida, sácalo al tablero, y picalo muy bien, y mezclale tocino gordo picado, y algunas cañas de vaca en pedacillos. Luego echale media docena de yemas de huevos, y un poco de verdura, yervabuena y mejorana, y sazonalo de todas especias, y sal, y quatro yemas de huevos duras picadas, y echale un poco de zumo de limon, ó naranja, y toma un redaño de carnero delgado, y ve habiendo con él los arteletes, y asientalos en una tortera, unta-

da con manteca, y cuezanse con lumbre abaxo, y arriba; y sirvelos sobre una sopa.
Y advierte, que del cabrito se pueden hacer los artaletes, haciendo de las piernas las chulletas muy delgadas, y descarnando lo demas; podrás sacar carne, y picarla; y luego freir tocino, y cebolla, y la misma carne picada, y echale sus verduras de yervabuena, mejorana, y un poco de peregil, y echarle media docena de huevos crudos batidos, freirlo hasta que esté muy seco; luego sacarlo al tablero, y picarlo muy bien, y ponerle otros tres, ó quatro huevos crudos. Sazonalo de todas especias, y un poco de agrio de limon, y poner las chulletas de cabrito sobre el tablero, y ponerle el relleno, y arrollarlas como está dicho en los de atrás. Y á todos estos artaletes de carne, que sean dulces, ó no lo sean, se les pueden echar á todos pasas de Corinto, y á todos los rellenos de aves. Los artaletes con redaño, se pueden hacer de la carne de las albondiguillas, y cañas de vaca.

Una cazuela de ave.

Tomarás una ave, y la cocerás, y despues de cocida la cortarás á pedacitos: luego freirás un poco de tocino en dados, muy menudo, y le echarás un poco de cebolla picada muy menuda. Luego asentarás el ave

en una cazuela, y echa sobre ella el tocino, y la cebolla frita.

Y advierte, que en esta cazuela de ave, le puedes echar criadillas de tierra cocidas, y ahogadas con el tocino, y la cebolla, ó algunos cogollos de lechuga cocidos; y si no hubiere nada de esto, echale puntas de esparragos perdigados, ó riponces; qualquiera destas verduras han de ser primero cocidas.

Luego sazonarás con todas especias, y echale caldo de la olla quanto se bañe, y cueza dos, ó tres hervores no mas: luego sacarás un poco de la flor, quaxarás la cazuela, con quatro yemas de huevos batidos con un poquito de vinagre, y pongase al fuego, y no cueza mas de medio hervor, porque no se corte, ó se quaxe demasiado. Luego ponle unas revanadillas de pan angostillas, picadas al rededor de los bordes de la cazuela, y echale flor por encima; y si la quieres hacer agridulce echale un poco de azúcar, y canela, un poco ántes que la quajes, y puedes añadir un poco de mas agrio.

Un platillo de artaletes.

Despues de hechos los artaletes, y cocidos en las torteras, ó cazuelas, los sacarás: y los asentarás en un cacillo, y mezclarás con ellos algunos pichones, ó pollos, ó aves en quartos, y algunas criadillas de carnero, ú

de tierra, y su verdura picada, y freirás tocino gordo cortado muy menudo, y quando esté bien frito echale cebolla picada muy menuda, y frielo muy bien, y echalo sobre los artaletes, y sazona con todas especias, y echale caldo hasta que se bañe, y cueza dos, ó tres hervores. Luego batirás quatro yemas de huevos con un poco de agrio, y quajarás este platillo: apartando primero la flor de él; y sirvelo en un plato sobre revanadillas de pan blanco, y echale un poco de zumo de limon por encima, ó naranja, y la flor y sirvase caliente.

Palóminos ahogados.

Tomarás seis palominos despues de limpios, y hazlos quartos, ó medios; luego freirás un poco de tocino en dados muy menudos, y le echarás un poco de cebolla picada muy menuda, y echa allí los palominos, y los ahogarás un poco. Luego echalos en una cazuela de barro, y echales caldo quanto se cubran. Tomarás seis yemas de huevos duros, y las majarás en el almiréz con un poco de verdura picada, y con un poquito de pimienta, nuez, gengibre, y unos poquitos de cominos, y tanto pan como media castaña. Todo esto se ha de majar muy bien en el almiréz, y desatarlo con un poco de caldo de los palominos, y una gota de vinagre, y

echalo todo en la cazuela, y cuezan dos ó tres hervores, habiendo sazonado de sal; y sirvelo sobre revanadillas de pan, ó en la misma cazuela.

Otros palominos ahogados.

Aparejarás los palominos, de la manera que está dicho en el capítulo antecedente, y picarás un poco de verdura, peregil, yervabuena, y cilantro verde, ó seco con un pedacito de pan duro, y echale medio grano de ajo, y unos pocos de cominos, pimienta, y nuez, y picalo muy bien, tanto como para salsa de peregil; y desatalo con un poco de caldo, y un poquito de vinagre, y echalo en la cazuela con los palominos, y cuezan dos, ó tres hervores: y sirvelos sobre revanadillas, ó en la misma cazuela. Este platillo ha de salir muy verde; y el otro de las yemas cocidas, ha de ser entre verde, y amarillo.

De esta manera harás el carnero verde, cociendo primero el carnero, hecho pedacitos como nueces: y despues que tengas la salsa molida en el almiréz, desatala con el caldo que se coció el carnero, y echarás el carnero en una olla, ó cazuela, y echale la salsa encima: luego freirás un poco de tocino gordo muy menudo, y un poco de cebolla, y echasela dentro, y de dos, ó tres

hervores, y sirvelos sobre revanadillas de pan, y quatro yemas de huevos duras encima. Has de advertir una cosa, que todas las veces que frieres tocino, y cebolla para platillos, que ha de ser en dados muy menudos, y el tocino muy frito, ántes que eches la cebolla en la sartén, porque entrando la cebolla en la sartén, ó cazuela no se frie mas el tocino si no así se queda: y como son platillos que no han de cocer mas de dos, ó tres hervores, quedase el tocino crudo, y sientase quando se come en el platillo. De esta manera son buenos los conejos, y el cabrito asandolo primero, y haciendolo pedazos, y ahogandolo como los palominos. Con esta salsa se aderezan las ranas, y otros pescados.

Otra manera de carnero verde.

Pondrás á cocer el carnero como está dicho, cortando el carnero á pedacitos, tamaños como nueces, y echalo á cocer con agua, y sal, y un pedazo de tocino gordo, y una cebolla entera: y quando el tocino, y la cebolla esté cocido, sacalo al tablero, y echale cantidad de verdura, peregil, yervabuena, y cilantro verde, y picalo todo junto así caliente como está, y despues que esté bien picado, y el carnero bien cocido, echa la verdura, y el tocino picado dentro

de la olla: y si vieres que tiene mucho caldo, saca un poco ántes de echar la verdura, y sazona con todas especias, y echale un poco de agráz si fuere tiempo, y cueza dos, ó tres hervores: luego batirás tres ó quatro yemas de huevos desatadas con un poco de vinagre, y sacarás toda la flor del platillo con la verdura, y quajarlohas con las yemas de huevos, y sirvelo sobre revanadillas de pan. Luego echale toda aquella flor por encima: y si hubieres de hacer muchos platos juntos, no los quajes con huevos, sino toma una poca de buena manteca de puerco, y calientala bien, y echa dentro un poquito de harina, y friela un poco, de manera que no se ponga negra, no mas de quanto haga unas ampollitas blancas, y echala en el potage, y pondrás un poquito de azafran, y un poco de agrio, y viene á quedar muy bueno: y quando lo sirvieras, echale de la flor por encima.

Plato de pollos rellenos con membrillos.

Rellenarás quatro pollos, como está dicho; y los asarás y rebozarás con yemas de huevos; luego tendrás seis membrillos enteros, conservados, y rellenos de huevos mexidos, y armarás los pollos sobre ojuelas, y pondrás los membrillos entre pollo y pollo, un membrillo, compuestos con ojuelas entre los

pollos, y los membrillos, y pedacitos de xalea de los membrillos por encima de las ojuelas, este es el plato de merienda.

Pepitoria.

Pelarás las aves, y les cortarás los alones, y los pescuezos; estos alones, y pescuezos pelalos en agua, porque salgan blancos; y cortarás las puntas á los alones, y á los pescuezos les quitarás los picos y los gaznates, y les darás dos golpecitos sin acabarlos de cortar: el uno en medio del pescuezo, y el otro en la cabeza; porque quando se coman, puedan comer los sesos de la gallina, y los pies se pelen en la misma agua caliente.

Todo esto se echará á cocer con agua, y sal, y un pedacito de tocino gordo, y unas cebollas enteras; y en estando cocido el tocino, y las cebollas, sacalo al tablero, y picalo con mucha verdura así caliente: y despues que esté muy bien picado, vuelvelo á echar en la olla, y sazona con pimienta, gengibre, y nuez, y cueza. Luego toma un poco de buena manteca de puerco en una sartén, ó cacito, y ponla á calentar; y quando esté bien caliente, echale un poco de harina floreada, y sea tan poca la harina, que no se haga masa en la sartén, sino que haga unas ampollitas blancas, y que

se quede muy blanca, y echala así con la sartén dentro en la olla de la pepitoria, y echale un poco de vinagre, y un poco de azafran.

A estas pepitorias no se han de echar huevos batidos, sino cocerlos, y asentar las yemas doradas encima del plato. Y advierte, que los higadillos no se han de cocer, sino asarlos, ó freirlos, y asentarlos por encima de los platos; y las madrecillas de las gallinas las podrás rellenar, y adornar los platos con ellas y con los higadillos. Este plato ha de estár un poco subido de sal, especias, y vinagre, porque de otra manera está la carne dulce. Advierte, que todas las veces que digo que sazones con todas especias, se entiende pimienta, clavos, nuez, gengibre, y azafran; por que la canela no ha de entrar en cosa que no lleve dulce, y en todos, ó en los mas dulces ha de entrar canela; porque está puesto al revés en el otro libro.

Albondiguillas de ave.

Has de picar la pechuga que sea muy buena, y tendrás un pedacito de pan blanco, tanto como una castaña, remojado en agua fria. Luego picarás otro tanto tocino gordo con el pan, y si fuere para enfermo, en lugar del tocino echarás una enxundia del capon, que sea fresca, y la pi-

carás con el pan; y luego mezclarás el pan, y tocino, ó enxundia, y le echarás dos yemas de huevos, y mezclalo con la carne, y echale otras dos yemas de huevos, y piquese todo junto muy bien, sazonalo con pimienta, nuez, gengibre, y cilantro seco, y tendrás caldo de gallina colado, que no tenga ningun género de verdura en una ollita, ó cazuela, y harás las albondiguillas de tamaño de cermeñas: y no han de cocer mas de dos hervores, ni han de estár hechas, sino tener aparejado el recado; y quando tu señor pidiere la comida, entonces se han de hacer; porque si se hacen ántes se ponen morenas un poco: y si se sírven en acabando de hacer van muy blancas.

Estas albondiguillas no han de llevar ningun género de verdura, ni azafrán; porque lo que se pretende es, que salgan muy blancas: has de tener una buñolera con que las hacer, como quien hace buñuelos, que de la misma manera se pueden hacer. Las has de quajar con dos yemas de huevos, y un poco de zumo de limon. Estas son las que se sírven mas ordinariamente al Rey nuestro Señor.

Otras albondiguillas.

Si quisieres hacer otras albondiguillas de ternera, que parezcan de ave, pica la ternera, luego echa un poquito de pan blanco

en remojo en leche; luego pica un poco de tocino gordo, y un poquito de riñonada de carnero, que sea fresca del dia: luego echa el pan con ello, y picalo todo junto, y despues echarás un par de yemas de huevos, y piquese muy bien, y mezclese con la carne, y piquese mucho, y echale otro par de huevos, ó los que fueren menester, y sazonalo con pimienta, nuez, y gengibre, y echa unas gotas de leche en la carne, y pondrás caldo colado en una olla, ó cazuela, y harás albondiguillas, mojando la buñolera en leche, mezclado con un poco de caldo, y echarás unas gotas de leche dentro de las albondiguillas, con solo esto saldrán tan blancas, como las de las pechugas de aves. A estas no se ha de echar ningun género de agrio, ni se han de quajar con huevos, porque sin ello tienen muy buen gusto. De esta carne puedes hacer rellenos con redaño de carnero, y asarlos en tortera.

Albondiguillas castellanas.

Toma una pierna de carnero, y pica la carne con tocino, verdura, y cebolla cruda, y echale quatro huevos con claras, y sazonalas con todas especias, y sal, y haz las albondiguillas, y pica verdura, y echasela dentro, y cueza cosa de hora y media, porque se cueza la verdura, y cebolla que tie-

nen, y quando las quisieres servir, quajalas con huevos, y acedo, apartando primero la flor, y despues que estén en el plato, echa la flor por encima.

Albondiguillas reales.

Picarás carne de ternera con un pedazo de tocino gordo, y sazonalo con todas especias; y quatro huevos crudos. Luego tendrás yemas de huevos cocidas duras hechas quarterones, y cañas de vaca en trozos, y haz las albondiguillas tan grandes como membrillos gordos, poniendo dentro de cada una unas pocas de cañas, y yemas de huevos, y ponlas á cocer en mucho caldo: y quando las quisieres servir, sacalas en el plato, y abrelas por medio, porque se parezcan las cañas, y yemas.

Estas se han de quajar con yemas de huevos, y acedo: y si rellenasen un par de pollos de esta misma carne, y los cociesees, y despues los asentases en el plato, partidos tambien por medio, componiendo el plato con albondigos, y los pollos, no sería menester otros aderentes. Y con esto no es menester tratar mas de esta materia, porque de qualquiera carne las podrás hacer. A su tiempo bolverémos á tratar otro poco de otras albondiguillas.

Una liebre en lebrada.

Tomarás una liebre que sea recien muerta, y la desollarás muy limpiamente; luego la sacarás la asadura, y la echarás en un poco de agua; y si tuviere sangre la liebre recogesela, enxuaguandola por de dentro con un poco de vinagre, y echalo donde está la asadura: y harás la liebre pedazos, y los echarás tambien con la asadura, porque se desangre. Luego los sacarás de allí, y los pondrás en agua clara, donde se lave muy bien: y tomarás un poco de tocino, cortado en dados, y frielo en la sartén con un poco de cebolla, y echarás allí los pedazos de la liebre, y ahoguense un poco, y despues los echarás en una olla. Luego colocarás el agua, y vinagre adonde estuvieron los pedazos de la liebre, y asadura, por un cedacillo, ó estameña, y echalo en la olla, y ponle un poco de vino, y sazonalo con todas especias, y canela, y sal, y echale mas agua, si fuere menester, quanto se cubra la liebre; y ponle un quarteron de azúcar, ó un poco de miel, qué esté bien dulce, y cueza hasta que èsté bien cocida: y con solo esto estará la salsa bien negra, y espesa, sin echarle otra cosa ninguna. Y si la liebre no tuviere sangre, que-

marás un poco de harina, y la desatarás con caldo.

A esta lebrada le podrás echar un poco de ajo, unos pocos de cominos si quisieres; y si quieres hacer esta lebrada agria, has de aparejar la liebre, como está dicho, y sazonarlo con todas especias, salvo canela, y le echarás un poco de ajo, y cominos. Hanse de servir estas lebradas sobre revanadas de pan tostado, y si quisieres tostar unas pocas de almendras con cascara, y majarlas, y desatarlas con el caldo de la lebrada dulce será bueno, porque le dá muy buen gusto.

Olla de liebre.

Cortarás la liebre en pedazos, y la lavarás muy bien, y freirás tocino en dados, y luego echarás los pedazos de la liebre en la sartén, y le darás dos bueltas sobre la lumbre, y la echarás en una olla, y ponle agua hasta que se cubra, y sazonala de sal, y echale unos garvanzos: y quando esté la liebre á medio cocer, ponle de todas verduras, y dos cebollas enteras, y una cabeza de ajos, y unos pocos de cominos, y de todos especias: y de que esté cocida, sacala sobre una sopa blanca.

Esta liebre la podrás cocer con nabos, y sazonarla con todas especias, alcaravea, y verdura con tocino; y si fuere en tiempo que

no huviera nabos, echale de todas verduras enteras, con sus cebollas, ajos, yervabuena, y peregil, y sazonalo con todas especias.

Gigote de liebre.

Asarás la liebre, y despues de asada la descarnarás toda la carne, y la picarás sobre el tablero, y asentarás la cabeza de la liebre con los quatro delanteros en el plato, sobre unas revanadas de pan tostadas. Luego pondrás lo picado á un lado, de manera que esté acomodado con la otra media liebre; y harás una pebrada en una sartén, echando medio quartillo de vino tinto, un poco de vinagre, un poco de caldo, y quatro onzas de azúcar, y lo sazonarás con pimienta, un poquito de clavo, gengibre, y canela, y cueza un poco hasta que el azúcar comience á tomar punto, y echala por encima de la liebre picada, y ponle un poquito de sal, y pondrás el plato sobre una poca de lumbre, y sirvelo caliente. Este gigote es muy bueno con aceyte, vinagre, pimienta, y un poco de caldo, en lugar de la pebrada.

Empanadas de liebre.

Ya se sabe que las liebres son buenas empanadas, muy bien mechadas, y empanadas de masa negra. Si quieres empanar esta liebre

picada, la descarnarás toda la carne, y la picarás con tocino gordo, y sazonarás con todas especias, y un poquito de vinagre, un poco de mejorana, é hisopillo, picado todo. Luego tiende una hoja de masa negra, y asentarás la liebre descarnada, y encima de olla acomodarás la carne picada sobre los huesos de la liebre, de manera que torne á estár en su misma forma, como si estuviera entera. Luego tender otra hoja, y echarsela encima de la liebre, y cerrarla con su repulgo, y cocerle en el horno. Esta se come fria; y si quisieres echarle unos pocos de cominos, no estaria mala.

Esta liebre podrás empanar picada, y sazonada, como está dicho, y meterla en un vaso de masa negra, ó blanca, como quisieres. Esto no ha de llevar hueso ninguno, antes ha de llevar en medio de la carne unas mechas de tocino algo gordas á lo largo; y si la quisieres servir caliente, echale salsa negra; como si fuera pastelon de venado.

Plato de albondiguillas fritas.

Tomarás quatro libras de pierna de ternera, las dos harás carbonadillas muy delgadas, y golpeadas con la buelta del cuchillo, y mecharlas muy bien, y echarlas en adovo. Luego picarás las otras dos libras, y sazonarás como para albondiguillas con sus es-

pecias, huevos, y tocino, y harás albondiguillas enharinadas con harina, é iráslas poniendo sobre un tablero. Luego pondrás á asar las carbonadillas sobre las parrillas: y entretanto que se asan freirás las albondiguillas, asi enharinadas como están, en buena manteca de puerco, y luego freirás picatostes de pan blanco angostos: y de todo esto irás armando el plato con picatostes, y albondiguillas, y carbonadillas, entremetiendo uno con otro; y luego echarle por encima zumo de limon, ó naranja, y adornar el plato con algunos higadillos fritos.

De esta misma carne sazonada para albondiguillas podrás freir, rebozandola con huevos, y con unas torrijas: y de esta carne frita harás de presto un plato, y le echarás agrio de limon por encima: y si quisieres echarle azúcar, y canela, podrás añadiendo mas agrio de limon, y naranja, y tendrá muy buen gusto. No han de ser albondiguillas, sino unos bocados un poco largos.

Albondiguillas de pan rallado, y grasa.

Echarás á cocer un riñon de ternera, y quando esté medio cocido sacalo, y pica la grasa, y un poco de tocino gordo muy picado, y luego le echarás tres partes de pan rallado, y sazonarás con todas especias, y sal, y echarlehas cantidad de yemas de huevos: y

de esto harás unas albondiguillas un poco grandes, quajalas con yemas de huevos, y un poco de acedo, y sírvelas sobre revanadillas de pan blanco.

Platillo de cañas de vaca.

Tomarás los tuetanos de tres, ó quatro cañas de vaca, y harásios pedacitos de una pulgada de largo, y pondrásios en un cacillo, y le echarás media libra de azúcar, y un poquito de verdura picada, y un poquito de vino blanco, y el zumo de medio limon, y sazonarás con todas especias, y canela, y le pondrás dos cucharadas de caldo, y un poco de azafrán, y un granito de sal, y cueza dos, ó tres hervores Luego tendrás un poco de pan rallado, y batirás dos docenas de huevos con clara, y los pondrás sobre las cañas, y echa un poco de pan rallado, y azúcar, y canela, todo rebuelto, por encima de los huevos, y ponlos la fuego sobre un poco de brasa, y cubrelo con una cobertera, y echale lumbre abaxo, y arriba, y cueza poco á poco, hasta que esté quajado con buena calor encima. Luego tomarás una paleta, y lo desapegarás del brazo, y tendrás en el plato un poco de ojaldrado frito, ó ojuelas, y echarás el platillo sobre ello; de manera, que quede la flor hácia arriba, y tendrás tres, ó quatro ca-

ñutos de huevos encañutados, y los meterás por el bollo de las cañas para adornarle: y si no tuviere cañutos, ni ojaldrado, con unas torrijas lo podrás adornar. Comese caliente, porque frio no vale nada.

Fruta de cañas.

Tomarás dos cañas de vaca que sean buenas, y saca los tuetanos de ellas, y partelas, en pedacitos, y dales un hervor: y luego sacalos, y toma una docena de yemas de huevos duros, y echalas con las cañas, y echale un quarteron de azúcar molido, y canela, y mezclalo todo muy bien. Luego harás una masilla fina sin dulce, y la tenderás sobre el tablero, y harás empanadillas pequeñas de este batido de cañas sin repulgo; si no cortarás con la cortadera al rededor de la empanadilla, mojandola primero con las plumas, y un poco de agua, y golpearle los bordes con el sello de la cortadura, y lo picarás con un alfiler por encima: y luego frielas con mucho cuidado, que no se rompa ninguna en la sartén, porque echará á perder la manteca, y ponlas en el plato, y echales por encima un poco de almibar, ó una poca de buena miel, y su azúcar raspado. Este plato se sirve caliente.

Un plato de madrecillas de gallinas rellenas.

Tomarás las madrecillas, y las cortarás un poquito por la parte de donde son mas anchas, que es la overa, y meterás por allí el dedo con mucho tiento, é irás rollando la madrecilla en el dedo, rompiendole unas tetillas que tiene, y volverás á lavar, y luego irás metiendo el relleno por lo mas ancho con mucho tiento, porque son muy fáciles de romper, y luego con las puntas que sobraren darás un nudo, y quedará redondo como rosquilla, y la echarás á cocer por espacio de una hora. Luego las tostarás sobre las parrillas, y las asentarás sobre una sopa dorada, y adornarás el plato con algunas mollejas de cabrito, ó higadillos, ó turmas de carnero fritas.

Este plato es bueno para el dia Sábado, haciendo el relleno con higadillos de gallina, ó asadurillas de cabrito. Ha de ser este relleno hecho de la manera que se hace para pollos asados, y por tenerlo dicho, no digo aquí de la manera que se se ha de hacer.

Potage de acenorias.

Las acenorias es una potagería, que para solas no son muy buenas: en dia de pescado las podrás cocer con agua y sal, y lue-

go hacerlas raxitas, y ahogarlas con manteca de vacas, ó buen aceyte con su cebolla, y echarlas en una olla, ó cazuela, y sazonarlas con todas especias, y sal, y echarles agua caliente quanto se cubran, y ponerle dulce de miel, ó azúcar, y vinagre, que estén bien dulces, y agrias. Luego freirás un poco de harina, de manera que esté bien quemada, y desatala con el mismo caldo de las acenorias, y travalas con ella: y si quisieres, haz unos huevos estrellados duros, de uno en uno y echaselos dentro, y cuezan un poco. Luego sírve acenorias, y huevos todo rebuelto.

Cazuelas de acenorias, y pescado cecial.

Cocerás las acenorias con agua, y sal, luego las harás raxitas, dexando el corazon; y cocerás pescado cecial en tarazones, y los enharinarás, y frielo: y luego enharina las acenorias, y frielas tambien, y asienta el pescado, y acenoria en una cazuela, y pica un poco de verdura, peregil, yervabuena, y cilantro verde, y majalo en el almiréz con un pedacito de pan tostado, y remojado en vinagre, y echa allí de todas especias, y canela, y desata esta salsa con agua caliente, y echale miel, ó azúcar, y vinagre, que esté bien dulce, y agria. Luego echa esta salsa en un caso, y dale un hervor, y

echala en la cazuela del pescado, y cueza un poco, y pruebala de sal, y suvela en la misma cazuela: y si quieres echar huevos estrellados duros en esta cazuela con el pescado, y acenorias, no será malo.

Esta suerte de acenorias, y pescado se llama sobrehusa, y si huviere muchos platos que hacer, se puede hacer en una pieza grande: y de allí ir haciendo los platos. Y advierte, que quando tuvieres las acenorias, y el pescado frio, has de freir un poco de cebolla muy menuda en el mismo aceyte, y echarla en la salsa de la cazuela.

Ensalada de acenorias.

Las acenorias para ensalada, se han de buscar de las negras, lavarlas, y mondarlas de las barbillas, y cortarles el pezon, y la colilla, y meterlas en una olla, las colas por abaxo, y que estén muy apretadas; y poner la olla en el rescoldo, y echarla lumbre al rededor, y por encima, y se asarán muy bien. Luego sacarlas, y mondarles unas cascaritas que tienen muy delgadas, y sazonarlas de sal, y sírvelas con aceyte, y vinagre, y caliente; y si las quisieres echar azúcar, podrás. La olla ha de estár boca abaxo. Hanse de poner estas acenorias adonde están las borrajas, y hazlas raxitas.

Fruta rellena.

Harás un batido de huevos, y harina, y leche, como está dicho en la fruta de hierros: y tendrás un hierro á manera de hongo, y harás muchas frutas con él, calentandolo en la manteca, ó aceite, adonde se ha de freír la fruta. Y tendrás un paño de lienzo doblado dos, ó tres veces, y enxugar el hierro con él. Luego mojarlo en el batido, y meterlo en la sartén, y desapegarlo del hierro, y freírlo: estas frutas de hongos rellenalas de todas conservas, y huevos hilados; y les pondrás otros hongos encima como cobertera: y de estos hongos rellenos armarás el plato con ojuelas, y huevos hilados. Luego harás una espuma de claras de huevos, leche, y azúcar, y cubrirás con ella unas ramitas de romero, y las hincarás en un poco de masa, y ponlas á enjugar en el horno; y las hincarás por entre las frutas rellenas, y raspale un poco de azúcar por encima, ó echale un poco de maná en lugar de azúcar, y parecerá muy bien. Advierte, que en lugar de la fruta podrá rellenar toronjas conservadas. Estas en el capítulo de las conservas las hallarás escritas, como se han de conservar.

Estas toronjas rellenas podrás hacer de carne, endulzandolas como para conservar. Lue-

go hacer un relleno de carne de ternera, ó carnero, picando la carne muy bien con tocino; y luego perdigarla en un cacillo con una gota de caldo, y sacarla, y tornarla á picar, y sazonarla de especias, y sal, y meterle unos pedacitos de cañas mezclados con la carne, y metele huevos, los que te pareciere ser necesarios, y que esté la carne como para pasteles de tetilla, ó pasteles de escudilla; y échale dulce de azúcar, y agrio de limon, y rellena toronjas, y raspales azúcar por encima, y mételas en el horno sobre unas revanadas de pan, y dale lumbre por abaxo, y arriba, y dexalas quajar muy bien, y raspales azúcar por encima.

Advierte, que este relleno de las toronjas podrás hacer, como se hace para rellenar pollos, haciendolo agridulce, y le podrás poner pasas de Corinto, piñones, y cañas de vaca.

Tambien lo podrás hacer con yemas de huevos duras, mezclados con otro tanto de pasta de mazapan, y cañas de vaca, todo majado junto: luego ponerle unas yemas de huevos crudas, y sazonarlo de especias, canela, y zumo de limon, y las toronjas han de ser conservadas. Estas se podrán endulzar, conservar, y rellenar todo en medio dia, aunque sean acabadas de cortar del árbol. Se ha de hacer una lexía, y aclararla, y darles un cocimiento en ella: luego darles tres,

ó quatro cocimientos en agua dulce, y con eso se pondrán tiernas, y dulces. Luego retener almibar, y cocerlas en él: y luego rellenarlas de lo que quisieres.

Costrada de asadurillas de cabrito.

Tomarás tres asadurillas de cabrito, y las embolverás en los redaños, y ásalas; luego picalas muy bien, y sazonalas con todas especias, y zumo de limon, y seis onzas de azúcar, y ponle quatro huevos duros, ó los que fueren menester, y una caña de vaca picada: y si le quieres echar dos, ú tres onzas de almendras tostadas con cáscara, y muy bien majadas, le darán buen gusto. Luego harás tu costrada, haciendo un poco de masa fina con yemas de huevos, y manteca, y un poco de azúcar, un poco de vino, y sovala muy bien hasta que haga correa. Luego unta una tortera, y ponle tres, ó quatro hojas debajo, y dos, ó tres arriba, y untala con manteca, y raspale azúcar por encima, de manera que la costrada ha de venir á llevar media libra de azúcar, y ocho huevos.

Esta costrada la podrás hacer de las asadurillas cocidas, y picadas con tocino, y ahogadas, y sazonadas, como està dicho en las otras. Estas costradas se pueden hacer de ternera, y cabrito, y de carnero, y de mu-

chos pescados, poniendo buena manteca en lugar del tocino, y de las cañas de vaca.

Como se han de asar los paxarillos gordos.

Los paxarillos oncejeros, y vencejos, y zorzales, y tortolillas, y otros paxarillos tiernos se han de asar en asador delgado atravesados, ó ponerlos en unas broquetas de hierro, ó de caña, qne quepan seis en cada una. Luego atarlas en el asador, y han de llevar entre páxaro, y páxaro una revanadilla de tocino gordo, y ponganse á asar: y quando estén asados, echales pan rallado, y sal por encima, de manera, que queden bien cubiertos, y sírvelos con sus ruedas de limon: y podrás hacer una salsilla agridulce con un poco de azúcar, y zumo de limon, y un poco de canela, y un poquito de pimienta, y sal, y un poco de caldo. Esta salsilla es muy buena para todo género de asado, y para higadillos de gallina asados, ó fritos, y para carbonadillas de ternera, y de aves, y particularmente para enfermos porque los mas de ellos gustan de esta salsilla, porque todo lo que es agridulce, es muy gustoso.

Cazuela de paxarillos.

Freirás un poco de tocino en dados muy menudos; luego echa los paxarillos limpios, y partidos por medio, ó enteros, como quisieres, y ponle una poca de cebolla picada muy menuda, y lo ahogarás todo junto, de manera que no se queme la cebolla, y echale caldo quanto se cubran, ó agua caliente; luego sazonalo con todas especias y sal, y echales un poco de verdura picada, peregil, yervabuena, y cilantro verde, ó seco: y de que estén los páxaros cocidos, bate quatro yemas de huevos, y un poco de vinagre, y quaja la cazuela; y si no quieres echar huevos, maja un poco de verdura con un pedacito de pan, como está dicho en los palominos ahogados, y en el carnero verde.

Esta cazuela se puede hacer de cabrito, y de pollos, ó pichones, y de carnero, y de menudillos de aves, y de mollejas de ternera, y de cabrito, y de muchos pescados, gastando buena manteca en lugar de tocino, y se les puede echar alguna vez dulce, añadiendo mas agrio.

Salsa brenca.

Tomarás aves asadas, ó pollos, ó pichones, ú otra qualquier bolatería, y la partirás

en quartos; luego cortarás cebolla á lo largo, y friela con manteca de vacas: luego echa dentro la bolatería, y ahoguese todo muy bien, y echale un poco de vino blanco, y especias, y un poco de sal, y zumo de limon; y sírvela sobre revanadillas de pan.

Substancia asada.

Esta substancia despues de sacada se le ha de quitar toda la grasa.

Asarás una pierna de carnero, que sea recien muerto, y quando esté asada, y no esté seca, sacala, y punzala por muchas partes, de manera, que pase el cuchillo de una parte á otra. Luego métela en una prensilla de nogal, y aprietale, de manera, que se quebranten los huesos, y sacarás mas de medio quartillo; y de esta manera se hace de capones y aves.

Platillo de artaletes de ternera.

Tomarás tres libras de pierna de ternera, y cortarás ocho, ó diez chulletas de ella muy delgadas de dos dedos de ancho y una ochava de largo, y la batirás con la buelta del cuchillo, de manera, que queden muy delgadas; se han de cortar al través de la hebra. En esto se gastará una libra de la ternera: ahora toma las otras dos libras, y picalas muy bien en el tablero, como para pasteles,

y pica media libra de tocino con la carne de las dos libras de ternera, y métele tres huevos con claras, y sazonala con todas especias, y sal: y de las dos partes de esta carne sazonada, harás un albondigon grande, metiendo en medio del quatro yemas de huevos duras, hechas quartos, y una caña de vaca hecha pedacitos, y esto ha de quedar en medio del albondigon, y ponlo á cocer en caldo, de manera, que se cubra.

Ahora, de la una parte de la carne picada y sazonada que quedó, harás el relleno de los artaletes, tomando quatro onzas de tocino gordo en revanadillas, y echalo en la sartén, y friase, y á medio fre[illegible]nle media cebollita cortada á lo larg[illegible]friase un poco; luego echa la carne p[illegible] en la sartén, y rebuelvela con la paleta sobre la lumbre, hasta que esté bien perdigada: y echale tres huevos con claras, y un poquito de verdura picada, y rebuelve todo sobre la lumbre, hasta que esté bien seco.

Luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y ponle dos huevos crudos, y mezclese bien, y echale un poco de zumo de limon, y pruebalo de sal, y especias; y si le faltáre algo ponselo, y echa sobre cada chulleto de la ternera un poco de este relleno, y rollarlo, y harás un artalete, y cada tres artaletes pondrás en una broquetilla de caña: y en teniendo hecho los artaletes; ponlos en una cazuela, que

esté untada con manteca, y ponla sobre brasas: y quando los artaletes estuvieren tostados por una parte, buelvelos para que se tuesten por la otra; luego sacalos de allí, y ponlos en la vasija, donde está cociendose el albondigon, y cueza todo junto, sazonando el caldo de especias, y un poquito de verdura picada.

Todo esto ha de cocer una hora, luego quajalo con dos huevos, batidos con un poco de acedo. Luego saca el albondigon en el plato sobre unas revanadillas de pan, y dale dos, ó tres cortes, y se abrirá como granada; y saca los artaletes de las broquetillas, y los irás asentando por entre los cortes, y por enmedio, sírvelo caliente. Es buen plato, y muy abultado, que sino fuere el plato muy grande, con dos libras de ternera se puede hacer.

Este platillo se podrá hacer de otra manera: harás el albondigon, como está dicho, y luego tomarás una gallina cocida, ó unos pollos, ó pichones, y lo harás pedacitos, y lo ahogarás en una sartén con un poco de tocino picado, menudo, y un poquito de cebolla muy picada: y de que esté bien ahogado todo, echalo en la vasija donde está cociendo el albondigon, y sazonalo de especias, y verdura como está dicho: y quando esté cocido, quajalo con dos huevos con claras, ó quatro yemas, y un poco de azedo. Luego saca el albondigon, y dale dos, ó tres cortes, y se abrirá, y echa el platillo de la gallina, ó pi-

chones en medio, y parecerá muy bien. Y adviertese, que de la manera que está dicho, que se ha de sazonar la carne para los albondigones, se ha de hacer para las albondiguillas chicas de ternera, ú de carnero, y de gallina: y tambien, quando la carne estuvo sazonada para albondiguillas, podrás desatarla con un poco de caldo, de manera, que esté ralo, y ponerlo sobre la lumbre, y andarlo á una mano con un cucharon, y harás de presto un pastel embote, ó una cazuelilla quajandola con dos huevos, y un poco de acedo. Y adviertase, que aunque se dice, que se eche caldo en los platillos, no ha de haber caldo todas las veces, mas con echar á cocer los huesos de la carne que picaste con agua, y sal, y cueza una hora, y es mejor caldo para platillos que el de la olla. Y adviertase tambien, que no digo en ninguna parte que hagan los platillos ahogando la carne, ó pollos, ó pichones, ó cabrito, ó conejos, es, porque salen los platillos morenos, y cociendose un poco, y espumandolos: y luego sacarlos, ahogarlos con su tocino, y cebolla, y especias; y luego echarle del mismo caldo en que se coció, salen de buen color; y sino los quisieres cocer, asense: y quando estén medio asados, se podrán cortar, y ahogar.

Sopa dorada.

Tomarás revanadas de pan tostadas, y armarás la sopa, y pon el plato sobre un poco de lumbre, así en seco, y ponle un poco de azúcar molido por encima. Y quando el plato esté bien caliente, echale caldo quanto se bañe la sopa, y ponle mas azúcar por encima, y tapalo con otro plato, y dexalos estofar muy bien: y quando el caldo esté bien embevido en el pan, batirás ocho yemas de huevos, y le echarás un poquito de caldo, el zumo de medio limon, ó una gota de vinagre, y echalo por encima de toda la sopa, y ponle mas azúcar por encima, y pon una cobertera, que esté un poco levantada de la sopa, y echale un poquito de lumbre arriba, y dexala que se quaje: y si quisieres echarle un poquito de manteca muy caliente por encima, para que se quaje mas presto, bien podrás; mas yo no lo uso, porque soy enemigo de manteca, si no es muy demasiado buena: esta sopa se puede hacer de otra manera.

Batirás las ocho yemas de huevos, y pondrás caldo sobre ellas, lo que fuere menester para remojar la sopa; y armarás el plato con las revanadas tostadas, y echarás azúcar por encima; luego pondrás el caldo con las yemas, y su acedo, de manera, quanto se bañe

bien la sopa, y echales azúcar molido por encima, y un poco de canela; y luego echale un poco de manteca muy caliente, y ponle al fuego con lumbre abaxo, y arriba.

De esta misma manera podrás hacer otra sopa dorada sin agrio, sino con huevos, y azúcar, y canela, todo mezclado; y quando fuere asentado el pan en el plato, has de ir echando del azúcar, canela, y queso entre las revanadas, y despues por encima, y echar su caldo con las yemas de huevos, y echar mas azúcar, luego ponla al fuego á quajar; y quando esté medio quajada, echale un poco de manteca muy caliente por encima.

Sopas de natas.

Batirás una libra de natas con ocho yemas de huevos, y un poquito de leche y tendrás armado el plato con las revanadas de pan tostado, y untado el plato con un poco de manteca fresca, y echarás azúcar molido encima de las revanadas: luego echarás las natas con las yemas de huevos, y pondrás mas azúcar por encima, y meterlo dentro de un horno con fuego manso: y si las natas se metieren todas entre el pan, echarás mas natas, y pondrás encima de todo unas pocas de natas sin huevos, y su azúcar; y con esto la puedes quajar en el horno. Esta misma sopa de

natas se hace muy buena, echando vizcochos en el lugar de pan.

Otra sopa de natas.

Batirás quatro huevos con claras, y medio quartillo de leche, y tomarás una libra de natas, y echarás la mitad con los huevos, y la leche, y tomarás una libra de queso fresco, y lo harás revanadillas muy delgadas. Luego harás otras tantas revanadillas de pan blanco sin tostar, y tendrás media libra de azúcar molido, y untarás un plato con un poco de manteca fresca, y pondrasle un lecho de revanadas de pan en el plato, y le echarás un poco de los huevos, y las natas, y azúcar. Luego echarás otro lecho de revanadas de queso, y ponles y bolverás á echar de los huevos, y las natas por encima, y azúcar molido, y unos pedacitos de manteca fresca: y de esta manera irás haciendo hasta acabar los materiales. El postrer lecho ha de ser de revanadas de queso: ha de quedar la sopa muy bien empapada: y luego ponla á cocer en un horno, y quando esté medio cocida, echale la otra mitad de las natas por encima sin huevos, y ponla azúcar, y acabala de cocer.

Advierte, que si no tuvieres natas, y tuvieres buena manteca fresca, bate los huevos con leche sola, y harás torrijas de pan, y untarás el plato con manteca de vacas. Luego

irás mojando las torrijas en los huevos, y leche, asentandolas en el plato por la misma órden, con las revanadas de queso, y entre lecho, y lecho echarás azúcar molido, y unos pedacitos de manteca fresca; y de esta manera vendrá á salir que parezca que es de natas.

A esta sopa podrás echar canela con el azúcar. En las sopas de natas se ha de echar poca vianda encima, porque sola la sopa hace plato. Has de poner alguna ave de leche, ó algunos pollos rellenos, ó algunas morcillas blancas, que adelante diré como se han de hacer: y si fuere dia de pescado, algunos artaletes de algun pescado, ó huevos estrellados, ó tortillas de agua, cosa que no manche la sopa.

Una cazuela de natas.

Tomarás libra y media de natas, las batirás con seis huevos con claras, y un quartillo de leche. Tendrás doce onzas de azúcar molido, libra, y media de queso fresco en revanadas, harás otras tantas revanadas de pan blanco sin tostar: untarás una cazuela con manteca de vacas, é irás haciendo, con la misma órden que está dicho en la sopa de natas, y queso fresco; é irás echando lechos de pan mojado en las natas, y huevos, y leche, echando azúcar entre lecho, y lecho, y sus revanadas de queso, y unos pedacitos de man-

teca de vacas frescas y si no la huviere buena, no eches ninguna, que las natas lo suplirán; el último lecho de arriba ha de ser de revanadas de queso.

Cuecela en un horno á poca lumbre, por que no se queme, que tarda mucho en quajarse: y si no hallares queso fresco, tomarás de lo mas frescal que hallares, que no sea de quajo, sino de yerva, y lo rallarás, y lo echarás en lugar de las revanadas de queso fresco, y pondrás ménos cantidad, y mas azúcar.

Torrijas de natas sin pan.

Tomarás unas pocas de natas, que no lleven leche ninguna, y las pondrás un poco de azúcar, y yemas de huevos crudos en cantidad, y lo batirás todo junto: han de ser tantas las yemas, que venga á estar el batido ralo, y lo pondrás en unas torteras. Que no tenga el batido de alto, mas de el grueso de un dedo chiquito de la mano. Untarás un poco la tortera, porque no se pegue, y ponla al fuego con poca lumbre abaxo, y arriba, y se quaxará; sacala del fuego, y dexala enfriar: y quando esté fria, dale tres cortes en la tortera, y otros tres atravesados, de manera, que queden torrijas quadradas, y luego sacalas con la paleta muy sutilmente, y las pondrás sobre el tablero: luego bate huevos con claras, y rezalas, como torrijas de pan, y

frielas en buena manteca, y pasalas por un poco de manteca, y sírvelas calientas, echandolas un poquito de canela por encima; y podrá ser que no lo hayas visto de esta manera á otro Oficial.

Estas torrijas de natas, si les quisieres echar un poquito de pan rallado, ó un poquito de harina, no por eso dexarán de salir buenas: y si no hallares natas, tomarás cosa de quatro onzas de harina de trigo, ó arroz, y un quarteron de azúcar molido, y mezclado todo junto, ponlo en un cacillo, y luego echa un poquito de leche, de manera, que se haga un batidillo espeso, y echale despues huevos hasta una docena, la mitad con claras, y echa las yemas primero, y bate muy bien el batido con el cucharon; y de que esté bien batido, que no tenga ningun buruxo, vé echando los demás huevos, batelo muy bien: y luego vé echando leche cosa de media azumbre, ántes mas que ménos, y sazonalo de sal, y unta una tortera, ó dos con manteca, y echarás el batido, que quede del grueso de un dedo, y ponlo al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y quajalo, y sacalo al tablero, dexalo enfriar, y cortarás las torrijas, de la manera que está dicho en las natas, y rebozalas con huevos, y frielas; y si no tuvieres almibar, sírvelas con buena miel, y azúcar, y canela por encima.

Migas de natas.

Tomarás seis escudillas de natas, y desharás tres panecillos de leche, que sean molletes, y harás los bocadillos del tamaño de media nuez, cortadas con las manos: porque para ningun género de migas no se ha de cortar el pan con cuchillo, salvo las migas de gato, que han de ser las cortezas del pan.

Y teniendo estos panecillos cortados, como digo, ponles las natas, y seis onzas de azúcar molido, y revuelvelo todo así en frio, porque se mezclen las natas, y el azúcar con el pan; luego pon el cacillo sobre las brasas, y velas revolviendo con un cucharon, porque no se peguen, y ha de ser sin aporrear mucho el pan, porque se haria una pasta. Y quando las natas fueren derritiendose, harás un bollito, acomodandolo con el cucharon, de manera, que no se pegue, ni se aplaste el pan, y quando estuvieren tostadas por abaxo, buelvelas de la otra parte, de manera, que de ambas queden tostadas: luego sírvelas calientas. Estas migas las quieren algunos señores, que estén tostadas por la parte de afuera, y que por de dentro no estén derretidas las natas, sino que estén blanqueando; y para que salgan de esta manera, mezclarás en frio muy bien el pan, y el azúcar, y las natas; y en poniendo el cacillo al

fuego, no le rebuelvas, sino empieza luego á acomodar el bollito; y de esta manera lo sacarás tostado por de fuera, y por de dentro blanco. Estas migas se llaman por otro nombre heces.

De esta propia manera podrás hacer heces de requesones, salvo que les has de echar un poco de manteca fresca por derretir, porque las názulas son muy secas, aunque adelante enseñaré, como has de sacar manteca de názulas.

Migas de leche.

Desharás tres panecillos molletes de leche, como tengo dicho con la mano, y los bocadillos son mayores, con todas sus cortezas, y ponlo en un plato, y echale cerca de medio panecillo de sal, y luego echa la leche hasta que se dañe, y ponlo sobre un poquito de fuego, y tapalo con otro plato: y en calentandose por la parte de abaxo, buelve los platos el de arriba para abaxo, y tornense á calentar por la otra parte: luego pon la sartén al fuego con un poco de manteca de vacas: y quando esté caliente, frie en ella un par de granos de ajos, y luego sacalos, y echa las migas, y dales dos, ó tres bueltas con la misma sartén, ó con un cucharon: luego velas acomodando, y haciendo un bollo redondo como una tortilla, y grueso cosa de dos dedos, y menearlas con la sartén, porque no se peguen, hasta

que estén tostadas por una parte, y luego buelvelas por la otra, y tuestense tambien, y sírvelas calientes sin dulce; y si las quisieres echar dulce, ponselo despues de tostadas, y no importará que no lléven ajos. Advierte, que estas migas no se han de andar mucho meneando con el cucharon, porque se hacen mazacota, como migas de pastores, y no que queda la torta de las migas muy bien tostadas, y muy juntas, y mas que queden los bocados de pan enteros.

Migas de gato.

Las migas de gato se hacen de cortezas de pan, cortadas con cuchillo muy delgadas, henchirás el plato deste pan, y tendrás un poco de agua cociendo, sazonada de sal, y pimienta, y un poquito de ajo, y azafrán, y remojarás las mijas con ello: y quando estén bien estofadas, calentarás un poco de aceyte bien caliente, ó un poco de manteca de vacas, y se lo echarás por encima. Sobre estas migas se suelen poner huevos frescos escalfados, ó estrellados blancos, y se le suele echar unas veces una poca de alcaravea; y no te espantes, porque pongo algunas cosas extraordinarias: esto bien sé que lo saben hacer los Oficiales, mas porque sé, que aunque sean muy ordinarias, hay mozos, y mozas que no lo saben, ni sus amos les han

de dar recado para los platos regalados, y quisiera que todos se aprovechasen. Con esto dexo las migas, aunque faltan otras para su tiempo, y trataré de algunas cosas de masa, y empezaré por las tortas y bollos; y luego por los pasteles, y frutas, y otras cosas trasordinarias.

EMPIEZA LA MASA.

Tortas de natas.

Tomarás ocho natas, ó un plato de las que será lo mismo, y ponlas en un cacillo, y le echarás una docena de yemas de huevos, y cerca de media libra de azúcar molido, y cosa de dos onzas de harina de trigo, ó un poco de pan rallado, y un poquito de clavo molido, y una gota de agua rosada, y ponlo al fuego, y andalo á una mano, hasta que venga á hacerse una crema un poco espesa, y luego sacalo, y dexalo enfriar, metele otras seis yemas de huevos crudos, y harás tu torta de no mas de dos hojas, aunque no haya inconveniente. Si quisieres echar mas por la parte de abaxo, y por la parte de arriba, con unas tiras harás unas celosias, cortandolas con la cortadera: y con este propio batido podrás hacer pastelillos muy pequeñitos, y sírvelos entre ojuelas muy menudas, ó tallerines un poco grandecillos, echando primero

almibar á las ojuelas: y luego asentar los pastelillos entre ellas.

Y si quisieres hacer estos pastelillos un poco mayores, les podrás echar unos pocos de huevos mexidos, y algunas conservas cortadas, todo rebuelto con el batido. Tambien podrás hacer frutillas pequeñas rellenas, como las de las cañas de vaca. Y tambien podrás hacer empanadillas pequeñas cocidas en el horno, y la masa de estas empanadillas hallarás escritas las cantidades de harina, azúcar, huevos, y manteca, adonde están escritas las empanadillas de torreznos; porque pienso escribir muchas suertes de vianda, que se empanan en esta masa, porque cada una se sazona de diferente manera, y la masa es toda una, y de las mejores que se hace.

Otra torta de natas.

Tomarás un plato de natas, y le hecharás una docena de yemas de huevos crudos, y media libra de azúcar molido, y un poco de pan rallado; luego harás la torta deste batido así frio, echandole dos ó tres hojas de masa debaxo, y otras dos, ó tres encima. Con estas natas, y un poco de manjar blanco, se hacen muy buenas tortas.

Torta de agráz.

Desgranarás cosa de seis libras de agráz, y tendrás un cazo con agua cociendo, echarás el agráz dentro, y dexalo cocer dos, ó tres hervores; luego ponlo en un colador, y dexalo escurrir un poco, y pasa este agráz por un cedacillo, de manera que no quede arriba mas de los granos: y tendrás una libra de azúcar en punto subido, y echa aquel agráz pasado dentro, y cueza hasta que se apure bien: y si estuviere algun poquito ralo, echale un poquito de pan rallado, y sacalo del fuego, y echale cantidad de canela molida, y un poco de olor, y haz tu torta, echando dos ó tres hojas debaxo. Y advierte, que el agráz es unas veces mas agrio que otras: y quando estuviere mas agrio; ha de llevar mas azúcar, y que esté bien subido de punto. Esta torta no ha de llevar huevos, sino es en la masa, y tiene muy buen gusto de agridulce.

Una torta de cidra verde.

Tomarás una cidra, ó dos, que pesen quatro libras, y rallarás toda la carne con la cascara, que no quede por rallar mas de lo agrio: y esta cidra, la echarás en un cazo que esté lleno de agua, y cueza tres ó qua-

tro hervores; luego sacalo del fuego, y echa el agua, y cidra en una servilleta, y colará toda el agua, y quedará toda la cidra en la servilleta. Vuelve á poner el cazo lleno de agua en el fuego, y vuelve á echar la cidra, y cueza otros dos ó tres hervores. Vuelvela á colar por la servilleta, y desta manera le darás tres, ó quatro caldas, y probarás las cidras: y luego verás si está dulce; si lo está, tendrás una libra de azúcar en punto bien subido, y echa dentro la cidra rallada bien esprimida del agua, conservada muy bien: y luego sacala del fuego, y echale tanta canela, que quede bien parda; y echale un poco de olor, y haz una torta con dos hojas debaxo, y encima un rejadillo á modo de celosia.

Una torta de limones verdes.

Buscarás limones ponéis, que tengan la cascara gorda, y los partirás, y les sacarás toda la cascara, y la cortarás bien delgada, como quien corta cebolla á lo largo, y echalas en agua fria, de un dia para otro; y luego les darás tres, ó quatro caldas con otras tantas aguas, de la manera que se caldeó la cidra rallada, y probarás los limones si están dulces: y si lo estuvieren, esprimeles muy bien el agua, y los echarás en el azúcar. Y advierte, que para esto ha de estár el azúcar

mas delgado de punto, para que se vayan conservando los limones; y quando estén bien conservados, sacalos fuera, y echales una canela, y un poco de olor, y haz tu torta.

De cidra se hace esta torta beneficiandola de la misma manera que los limones cortada muy delgada, y dandoles sus caldas como á los limones; y la cidra ha de ser agria, si es posible; porque las cidras agrias tienen la carne mejor, y mas *tierna*: ha de estar en remojo veinte, y quatro horas, si huviere lugar: y si no, caldeandola muchas veces, la harás endulzar. De estas cidras ó limones, podrás hacer pastelillos, añadiendoles huevos mexidos, y cañas de vaca, si fuere dia de carne, y si no con sola la cidra, y huevos mexidos se puede hacer.

Torta de orejones.

Tomarás una libra de orejones, y los pondrás en remojo, de la noche á la mañana; luego dales un hervor, y tendrás una libra de azúcar clarificado, y echa los orejones dentro, y vayanse conservando poco á poco: luego sacalos, y dexalos enfriar; luego haz tu torta, echandole un poco de olor, una poca de agua de azar, y un poquillo de canela: y despues de cocida la torta, procura de tener un poco de almibar para echarle por encima.

La masa para esta torta la podrás hacer fina

con un poquito de azúcar, y echarás dos, ó tres hojas abaxo, y un par de ellas arriba, que parezca á modo de costrada. Advierte, que si los orejones están bien remojados, no es menester cocerlos; y se han de remojar en vino aguado.

Torta de almendras.

Majarás tres quarterones de almendras muy bien, y le echarás media libra de azúcar, y lo mojarás todo muy bien; luego echale seis huevos con claras, y mezclalo bien, y harás tu torta de dos hojas, una abaxo y otra arriba, y untala con manteca de vacas por encima, y raspale un poco de azúcar. Y advierte, que las tortas de almendras siempre han de llevar los huevos con claras y que esté el batido muy blando, porque de esta manera salen buenas, y de otra manera salen muy apelmazadas.

Torta de ternera, ó cabrito.

Tomarás cosa de media libra de pierna de ternera, y ponla á cocer, y quando estuviere medio cocida, sacala al tablero, y picala muy menuda. Luego tomarás media libra de almendras mondadas, y las majarás bien con otra media libra de azúcar, y pondrás la ternera picada dentro del almiréz con las almendras y el azúcar, y majalo todo junto muy bien; luego echale huevos con claras, hasta que esté

ralo, y tiende dos hojas de masa, y ponlas en la tortera debaxo, y echa el batido en ella; luego tendrás dos cañas de vaca, y velas poniendo en la torta, de manera que quede bien empedrada con ellas: y le echarás un poco de canela, y un poquito de clavo, y cierra tu torta, y cuezela á fuego manso. Si quisieres picar las cañas de vaca menudas, y mezclarlas con el batido bien puedes. Esta torta se sirve caliente, y se puede hacer de livianos con tocino.

Torta de pichones, y natas.

Asarás quatro pichones, y los descarnarás todos, y picarás la carne: luego tomarás seis natas, y las batirás con doce yemas de huevos, y lo mezclarás todo junto, y le echarás media libra de azúcar, un poquito de clavo con un poco de canela, y haz una torta, y sírvela calienta.

Torta de albérchigos.

Tomarás albérchigos conservados, y tiende una hoja de masa muy delgada, y ponla en la tortera, ha de ser tan delgada, que se transparente por ella la tortera, y untala con manteca, y echale otras dos encima, untandolas entre hoja, y hoja; luego pon los albérchigos, de manera que sean muy pocos, no mas de quanto cubran el suelo de la torte-

ra; luego echale otra hoja muy delgada encima, y cierra la tortera haciendole unas ondecillas por el borde, y untala con un poquito de manteca; y quando esté cocida, toma un poco de agua rosada, y rociarás la torta, y echale azúcar raspado por encima, y vuelvela á la lumbre para que tome color, y costra muy buena.

Una costrada de limoncillos, y mazapan.

Tomarás media libra de almendras, y media de azúcar, y harás mazapan; y luego sacarás el mazapan del almiréz, y pondrás media docena de limoncillos en almibar de los secos en el almiréz, y majalos: y si quisieres echar algun poco de diacitron, tambien da muy buen gusto. Luego vuelve á echar el mazapan en el almiréz, y majalo todo, y echa seis, ú ocho huevos con claras, y mezclalo todo. Y harás docena y media de huevos mexidos, y los harás pedacitos, y los echarás en el batido de la torta, de manera que se queden así sin deshacerse mas. Luego harás la masa fina, y harás tu costrada, echando tres ó quatro hojas debaxo, y encima unas tiras cortadas con la cortadera. Advierte, que los huevos mexidos siempre han de ser pasados por la espumadera, estando el azúcar en buen punto, y cociendo muy aprisa, porque no salgan apelmazados.

Una torta de guindas.

Tomarás quatro libras de guindas, y les sacarás los huesos, y ponlas en un cacillo, y echale una libra de azúcar, y una gota de vino, y ponlas á la lumbre, y cuezelas hasta que echen de sí mucho zumo; y se ha de cocer poco á poco, hasta que estén bien conservadas. Luego harás tu torta con tres, ó quatro hojas debaxo, y una encima: y si sobrare algun almibar, despues que esté la torta cocida, se lo podrás echar por encima, si no es que ella tenga todo lo que ha de menester.

Torta de borrajas.

Cocerás las borrajas que te pareciere, y luego echalas en un colador, y esprimelas muy bien del agua: luego picalas, y ahogalas con un poco de manteca fresca, y sacalas á enfriar, y ponle huevos hasta que esté blando este batido: sazonalo con pimienta, gengibre, nuez y canela, y echale media libra de azúcar molido, y harás tu torta. De esta manera podrás hacer torta de espinacas, y de otras qualesquiera yervas: si quisieres añadir á estas tortas un poco de queso bueno, podrás.

Torta de acelgas.

Cortarás las acelgas muy menudas, y tomarás pan rallado, y queso por iguales partes y echale huevos hasta que esté blando; luego echale media libra de azúcar molido, y sazonalo con todas especias, y canela, luego echale las acelgas cortadas muy menudas como están; y echale un poco de manteca de vacas, y un poquito de sal, y tendrá el gusto de cazuela de mogi. De estas mismas acelgas cortadas muy menudas harás una torta que llaman gatafura: tomarás una libra de quaxada muy esprimida, y que esté muy agria, hecha del dia antes, y la desharás muy menuda, como para ginebradas, y la mezclarás con las acelgas, y le pondrás pimienta, y un poco de aceyte que sea muy bueno, y haz tu torta con una hoja muy delgada abaxo, y otra arriba. Esta torta no ha de llevar azúcar ni huevos, sino solo las acelgas crudas, y la quajada, y pimienta, y aceyte, y un poco de sal.

Relacion de algunas cantidades, para hacer tortas, ojaldres, costradas, y otras cosas.

No he puesto las cantidades de harina, que han de llevar los ojaldres, porque unas veces son grandes, y otras pequeñas.

Para cada ojaldre que sea bueno, llevará libra y media de harina.

Cada torta, media libra de harina.

Cada costra una libra de harina.

Las tortas de fruta verde, como son membrillos, peras, ó peros, tres libras de fruta, y tres quarterones de azúcar: se han de mondar y hacer revanadillas, y echar azúcar y fruta, y quartillo y medio de agua, y ponerse á cocer, y espumarse, y conservese poco á poco.

Las tortas de albericoques, y melocotones, y alberchigos, y duraznos, para cada libra de azúcar quatro de fruta, porque se vá la mitad en huesos, y mondaduras. Para esta fruta se ha de poner el azúcar en un punto, como para huevos mexidos. Este punto se dá de esta manera. Echar una libra de azúcar en pedacitos en un cacillo, y quartillo y medio de agua, luego ponle una clara de huevo batida, y ponerlo á cocer todo junto; y no se espume hasta que quiera tomar punto porque recoja toda la espuma del azúcar; luego espumalo con la espumadera, y si no quedare bien claro, cuelalo por la estameña, y buelvelo al fuego, y moja la punta del cuchillo en el azúcar, y dexa caer una gota en la punta de un dedo, y aprieta con el otro dedo; y si hiciere un hilito, es el punto de los huevos mexidos; y en estando de esta

manera, está bueno para echar la fruta de hueso, porque se conserva muy presto. Esto se entiende para tortas, que para guardar, en el capítulo de las conservas está escrita la órden que se ha de tener. Y advierte, que todas las veces que digo, que se haga almibar para algun plato, ó para pasar alguna fruta, se entiende, que es el punto de huevos mexidos, porque es el punto mas blanco que se da al azúcar.

Las tortas de quajada, ó queso fresco, ó requesones, lo mas ordinario es llevar dos libras de quajada, ó requesones, y ocho huevos, los seis mezclados con la quajada, y los dos para hacer la masa: para esta cantidad será menester media libra de azúcar, y un quarteron de manteca; el azúcar ha de ir molido, y mezclado con la quajada, y los seis huevos. Estas tortas se pueden hacer con una libra de miel en lugar de azúcar.

Para una torta de leche son menester tres quartillos de leche, y ocho huevos, los dos para hacer la masa, y con los quatro harás una crema, como para pasteles de leche, y con su media libra de azúcar, y un poco de manteca de vacas, y cocerla en un cacillo hasta que se espese; luego meter los otros dos huevos crudos, y hacer tu torta.

Si no tuvieres quaxada, y quisieres quaxar leche, ponla á entibiar: luego toma un poco de yerva de quaxar, que es la flor de cardo,

de los que parecen alcachofas, y lavala en agua tibia muy bien, y pasala en otro poquito de agua tibia: y luego toma un guijarrillo blanco, y áspero, y estriega en él la yerva, hasta que se ponga el agua morena: luego cuelala por una punta de estameña, ó servilleta, y menea la leche: luego echa aquella agua dentro, y ponla al ardor de la lumbre, y se quaxará; y si no tuvieres yerva, con desatar un poquito de quaxo con un poco de agua tibia, y echarla en la leche, se quaxará.

Todas las veces que digo que se cuele por estameña, se entiende, que la estameña no ha de ser de lana porque son muy sucias para cosa de grasa. Han de ser las estameñas de unas beatillas de lino gordas, y blancas, que las venden los Portugueses para las mozas. Estas son muy limpias, y en manchandose se pueden meter en colada, y se ponen muy blancas.

Albondiguillas de borrajas.

Cocerás las borrajas, y luego las esprimirás muy bien del agua, y picalas en el tablero, y echales un poco de pan rallado, y un poco de yervabuena picada, y yemas de huevos, hasta que esté el batido un poco blando, y sazona con todas especias, y tendrás en un cacillo ó cazuela, caldo de garvanzos sazonado con buena manteca de vacas,

y cebolla frita, y harás las albondiguillas, como si fuesen de carne, y cuezan dos hervores, y quaxales con yemas de huevos, y agrio, y sírvelas sobre revanadillas de pan.

Un plato de todas frutas.

Tomarás cosa de media libra de guindas en conserva, y algunas perillas, ó albérchigos, y albericoques, algunas ciruelas de monge. Todo esto has de conservar por tu mano, porque todos los materiales con que has de trabajar, es necesario saberlos hacer. Harás docena y media de huevos mexidos, y con estas conservas, y huevos mexidos; y unas ojuelas muy delgadas armarás un plato, componiendole muy bien, entremetiendo las conservas con las ojuelas, de manera que se vea todo. Este plato se hace de muchas maneras, mudando las conservas, como son cermeñas, y limoncillas, y membrillos en su tiempo; mas en todo tiempo han de entrar los huevos mexidos, ó encañutados, porque es lo que mas adorna este plato.

Bollo de vacia.

Has de tomar dos libras de azúcar, y clarificarlo; luego hacer en él veinte huevos hilados, y quatro yemas doradas que sean duras, y ponerlo todo en una pieza. Luego to-

marás dos libras de almendras mondadas, y majarás la una libra y un quarteron, de y los tres quarterones harás unas raxitas muy menudas, de manera que salgan de cada almendra mas de veinte raxillas. Luego apartarás la mitad del almibar, y echarás las almendras majadas en la otra mitad, y cuecelo sobre el fuego meneandolo con un cucharon hasta que se haga un mazapan muy seco, que se desborone todo como pan rallado, y echale allí un poco de canela molida, y un poco de gengibre: y puesto todo de esta manera, toma dos libras de manteca fresca de vacas, y cuecela, espumala, y con esto tienes aparejados todos los materiales: ahora harás un poco de masa con agua y sal, y dos huevos con claras, y la sobarás muy bien, hasta que haga empollas, y quede un poco blanda como para ojaldrado y harás el bollo de esta manera.

Tomarás una torta que sea un poco honda, y tiende una hoja de la masa muy delgada, que se entienda con las manos como ojaldrado; y ponla en la tortera, untandola primero con manteca; y ha de ser la hoja tan delgada, que se trasluzga la tortera por la masa, luego untala con manteca; y ponle una y otra, hasta tres, luego echarás un lecho de mazapan desmoronado, que parezca pan rallado; luego toma un manojo de plumas, y rocia este lecho con manteca, y tien-

de otra hoja delgada, y echasela por encima, y echale un lecho de huevos hilados, y buelve á rociarla con manteca. Luego echarás otro lecho de raxitas de almendras, y rocialo con manteca; y de esta manera irás haciendo lechos, y metiendo hojas de masa muy delgadas entre lecho, y lecho, hasta que se acaben los materiales, y cerrarás tu bollo con otra hoja de masa muy delgada, y le cortarás los bordes á la redonda, y hazle el borde ondeado, y rocialo con manteca, y ponlo á cocer dentro de un horno: y quando te pareciere que esté bien cocido echale por encima del bollo la otra mitad del almibar que tienes guardado, y echaselo caliente; y como se mezcle con la manteca que tiene el bollo, cocerá muy recio á borbollones: y no vuelvas á cubrir el horno, sino dexalo cosa de dos credos, y sacale de presto con un paño, y echalo en un plato porque si te descuydares, y se aferrase el almibar, no lo sacarias sino haciendolo pedazos.

Y despues que lo tengas en el plato, ponle encima las quatro, ó cinco yemas doradas, y en cada yema tres, ó quatro raxitas de las almendras. Estas yemas han de quedar medio enterradas en el bollo, y echale por encima unos polvos de canela. Este plato puede durar un mes, si fuere menester, unos le comen caliente, y otros frio. A mi parecer es mejor caliente por amor de la manteca.

Bollo maymon.

Has de cocer treinta y seis huevos duros, y sacales las yemas, y deshazlas con un cucharon muy bien de manera que parezcan hormigos, y tendrás libra y media de almendras muy bien majadas, de manera que no se enaceiten; y mezclarlas con las yemas de huevos, y le echarás canela molida hasta que vengan á quedar pardos. Luego tendrás dos libras de azúcar en punto, y harás masa como para bollo de vacia; y echarás tres hojas debaxo como al otro, y tendrás dos libras de manteca de vacas fresca, cocida, y espumada. Luego harás un lecho de aquellas yemas, y las rociarás con un poco de manteca, y otro poco de almibar, de manera que lleve mas azúcar que manteca. Luego echarás otra hoja de masa encima muy delgada, y otro lecho de yemas de huevos, y almendras, y rociala con manteca, y azúcar, y de esta manera irás haciendo lechos, hasta que se acaben los huevos, y almendras, y cierra tu bollo con otra hoja muy delgada, y corta los bordes, y hazlos ondeados, y rocialo con manteca, y cuecelo en un horno: y quando te pareciere que está bien cocido, si tuvieres almibar de sobra, echasele por encima de todos los bordes, y si no tuvieres, no le hará falta porque lo tendrá dentro.

Otro bollo sombrero.

Tomarás media libra de limoncillos en conserva, y media libra de diacitron y lo majarás todo junto muy bien; luego echarás en el almirez quatro pellas de manjar blanco, y lo majarás todo junto, y le pondrás huevos hasta que esté blando, y sacalo en una pieza, y harás una docena y media de huevos hilados, y mezclados con el batido de los limoncillos, y manjar blanco hecho pedacitos; y con este batido harás el bollo de esta manera.

Harás una masa fina de azúcar, y tiende una hoja un poco gorda, en que se ha de armar el bollo, luego harás unas ojuelas redondas, del ancho de la copa de un sombrero, unas mayores que otras, y frielas en manteca de vacas; y ve armando el bollo sobre la hoja de masa gorda, y pondrás sobre ella una ojuela de las mas anchas: y luego echarás del batido del manjar blanco, y limoncillos, y rociala con manteca de vacas, si fuere buena, y sino en su lugar unas pocas de natas; porque si la manteca no es buena, todo lo echa á perder: y de esta manera irás poniendo hojas de masa frita, y encima de ella del batido hasta que se acabe, poniendo las ojuelas mas pequeñas en lo mas alto. Luego tiende otra hoja de masa un poco gorda, y cubrirás el bollo con ella, y la juntarás

con la hoja de abaxo muy bien, y la cortarás con la cortadera, de manera que queden dos dedos de falda, que parezca sombrero. Luego cortarás de la misma masa una pluma, que sea ancha de abaxo y puntiaguda de arriba, dandole unos cortecitos con la cortadera: y asientala en el bollo como pluma; luego harás de la misma masa su toquillo á modo de cordon, y ponle una roseta de la misma masa, y la adornarás con unas yemas de huevos, desatadas con un poquito de agua, y ponlo sobre unas obleas, y sobre un pliego de papel untado con manteca, y ponlo á cocer en un horno sobre una hoja de cobre: y quando estuviere cerca de cocido, untalo con manteca, y echale un poco de azúcar raspado por encima, porque haga costra. Este bollo las mas veces se sirve frio.

Este bollo sombrero lo podrás hacer con los mismos materiales de otra manera. Tendrás cosa de dos libras de conservas en almibar, y quatro pellas de manjar blanco, y docena, y media de huevos hilados, y armarás el bollo de la misma manera que el de atrás, salvo que todos los materiales han de ir distintos: pondrás una hoja de masa cruda, y luego una hoja de masa frita, y pondrás sobre ella de todas conservas, y bocadillos de manjar blanco, y huevos hilados, y la rociarás con un poco de manteca de vacas, que sea buena; si no la hubiere buena, no le pongas ninguna. De esta

manera irás echando lechos hasta que se acaben los materiales, y cerrarás tu bollo, de la manera que dixe en el otro.

Tambien podrás hacer este bollo sin las hojas fritas, con las conservas, y manjar blanco, y huevos hilados: y en lugar de las hojas echarás lechos de tallarines fritos muy delgados, y le echarás azúcar, y canela, y los rociarás con manteca de vacas; y desta manera harás el bollo.

Bollo de rodilla.

Tomarás masa de levadura, de los panecillos candeales, que esté un poco dura, y la sobarás muy bien, hasta que esté mas blanda, y haga empollas. Luego tendrás una hoja como ojaldrado, de masa delgada, y la rociarás con una poca de manteca de vacas, y arrollala en un pedazo de caña; luego corta la masa, y saca este ojaldrado de la caña; de manera que quando salga de la caña, se puede hacer como cubierta de pastel ojaldrado, salvo que ha de estár mas gordo, y ha de tener agujero en medio: y lo echarás á freir en manteca de vacas; y quando esté frio, tendrás yemas de huevos batidas, y echalas por encima del bollo con una cuchara muy poco à poco por todo el bollo, y ellas se irán metiendo por todas las hojas, y esto ha de ser en la misma sartén; luego buelvelo, y frielo un poco, y torna á echar de las yemas de huevos por la otra par-

te, y acabalo de freir: Tendrás almibar en punto, y pasalos por ella, de quatro bollos harás un plato.

Advierte, que en esta masa podrás echar yemas de huevos, aunque se haya de ojaldrar; la manteca ha de ser de vacas, porque se pueda comer en dia de pescado. Estos bollos se podrán hacer, sin poner yemas de huevos al freir, que sin eso serán muy buenos.

Un rebollo.

Otro bollo se hace, que se llama rebollo, es como el bollo sombrero, salvo que se diferencia en la hechura. Harás una masa fina, y tiende una hoja un poco larga, y de tres quartas de ancho, y pon por un borde todas las cosas que se echan en el bollo sombrero, y luego rociarás esta hoja de masa con manteca de vacas, y la arrollarás como rollo de ojaldro, y lo asentarás en un plato untado con manteca, y cuecelo en el horno: y quando estuviere cocido dale una costrada de azúcar por encima.

Y advierte, que quando se pongan los materiales en la hoja, los has de poner á la larga por junto al borde, y has de poner mas á la una parte que á la otra, para que quando esté arrollado parezca lamprea, ó anguila, que se vea la una punta cabeza, y la otra cola: se ha de cocer enroscado.

Bollo roscon.

Harás una masa fina sin azúcar, y tiende tres hojas redondas, del tamaño de la falda de un sombrero grande muy delgadas, y untalas con manteca, y pon una sobre otra, y tiendelas un poco mas con el palo de la masa, de manera que todas tres parezcan una. Esta hoja ha de ser redonda; y compondrás de todas conservas, y huevos mexidos, y unos pocos de tallarines, y un poco de manjar blanco al rededor: esto ha de ser en ruedo, que parezca una corona, y le podrás poner pedacitos de manzapan cocido en el cazo, como está dicho atrás, y rocialo con un poco de manteca; y luego harás otra hoja de tres hojas, como la de abaxo, y ponsela encima, mojando primero con agua los bordes, y el hueco de la corona, y la sentarás un poco floxa, de manera que se pueda juntar por enmedio la una hoja con la otra, y apretarlas muy bien con los dedos, de manera que se peguen bien; luego cortarás aquella masa de enmedio en dos cruces, una por otra, que venga á hacer ocho puntos; é irás levantando una á una, y pegandolas al bollo, harán una corona redonda, y la redondearás por la parte de afuera, que no quede mas borde, de quanto se pueda hacer un repulgo, y le untarás con manteca, y raspale un poco de azúcar

por encima; y si lo quisieres dorar, y despues echar su costra de azúcar, parecerá muy bien.

Con estos mismos materiales podrás hacer otro bollo redondo, que parezca empanada de aguila, y echandole sus dos, ó tres hojas fritas, que sean grandes, y redondas, echando los materiales sobre ellas. A todos estos bollos podrás echar natas, mezcladas con yemas de huevos, que sirven al bollo de manteca, y es uno de los mejores materiales que lleva.

Un pastelon de mazapan.

Has de hacer una hoja de masa fina, que sea un poco gorda, y has de tener aparejados los materiales, que serán manjar blanco, mermelada, mazapan cocido en el cazo, que esté bien seco, alberchigos en conserva, cascos de membrillos, que sean todos conservas blandas en el almibar. Luego tendrás dos libras de pasta de mazapan, hecha en el almiréz, y harás un rollito largo, y redondo; y con esto formarás un pastelon sobre la oja de la masa fina, untandolo por debaxo con una gota de agua, y le levantarás con los dedos, cosa de una pulgada, á modo de borde de pastel; y pondrás dentro una hostia blanca, cortada de las esquinas, y sobre esta hostia pondrás de todos los materiales que están dichos, de manera que cargue todo sobre la

hostia; luego harás otro rollito de pasta de mazapan, é irásle poniendo sobre el otro borde, mojandolo primero con una gota de agua, subirás el borde con los dedos, otro tanto como el otro ó mas; y tornarás á meter dentro otra hostia, y la volverás á cargar con los mismos materiales; y desta manera irás haciendo, hasta que tengas un pastelon muy abultado. Luego harás unos rollitos de la misma pasta muy delgados, y harás sobre el pastelon un enrejadillo, y lo repulgarás; con esto quedará cerrado. A este pastelon no se le ha de echar ningun género de manteca.

Y advierte, que quando comenzares á hacer este pastelon has de cortar un suelo de la masa, no mas de lo que fuere menester para armar el pastelon, y le has de poner luego sobre dos, ó tres obleas, porque despues de hecho lo puedas pasar desde el tablero á la hoja del horno: y si lo quisieres armar luego sobre la hoja, ahorrarás trabajo. Y advierte, que esto de hacer el pastelon de tantas piezas, es mas seguro que levantarlo de una; porque desta manera el peso no hace fuerza en las paredes, y siempre sale muy derecho, y de la otra manera nunca dexa de salir tuerto, y algunas veces se cae, porque yo lo tengo experimentado.

Quando este pastelon estuviere cocido, tomarás un poco de azúcar molido, y cernido,

y lo desatarás con una gota de agua, de manera que quede espeso, y lo vidriarás así caliente como está con unas plumas, y quedará con muy buen lustre.

Bollos pardos.

Tomarás media libra de almendras dulces mondadas, y las majarás en el almiréz, y despues de majadas echales media libra de azúcar, y harás masa de masapan. Luego pondrás en el tablero media libra de harina de trigo floreado, y sobre ella media libra de manteca de vacas fresca, y media docena de yemas de huevos, y la pasta de mazapan, y una poquita de sal: y con esto harás una masita encerada, sin echar agua ni vino, ni otra cosa; y le echarás canela molida, y cernida, hasta que esté la masa muy parda; luego harás unos bollitos á modo de mostachones, haciendoles unas raitas con la buelta del cuchillo. Cuezanse sobre obleas á fuego manso: y con estas cantidades podrás hacer un plato destos bollos.

Bollo fitete.

Harás una masa de agua, y sal, y huevos encerada, y la sobarás un poco, y la tenderás que quede un poco gorda; y tendrás manteca de vacas fresca, y que esté muy bien laba-

da, y sobada, y pondrás en la mitad de la hoja de la masa muchos bocadillos de manteca, y la polvorearás con un poco de harina, y echarás la media hoja que no tiene manteca, sobre la que la tiene, y bolverás á tender la hoja, que quede un poco gorda; y pondrás bocadillos de manteca en la mitad, y bolverás á doblarla como la primera vez, y tenderás otra vez la hoja, y echarás manteca por toda ella, y la arrollarás, apretandola muy bien.

Luego cortarás este rollo de masa en trozos, y à cada trozo recogerás las puntas, y harás una tortilla redonda de cada una, tendido con las manos, de manera que de seis destos bollitos se haga un buen plato: y si quisieres hacer de cada bollo un plato, harás un rollo gordo, y cortarás los pedazos un poco grandes, y harás las tortas gordas, y anchas, del gordor de un dedo. Hará cada bollo un plato, y los dorarás con unas yemas de huevos, desatadas con una gota de agua, y las pondrás sobre papeles untados con manteca. Cueceios en el horno, y sírvelos con buena miel por encima, y azúcar raspado.

Desta masa de bollos podrás hacer muchas suertes de frutas: y yá está dicho, que puedes hacer de cada bollo un plato, y de seis bollitos un plato; y podrás hacer destos bollitos pequeños mas delgados, rellenos de nazulas con sus yemas de huevos, y azúcar, ó

de peros conservados, ó del relleno de fruta de cañas, ó de otra qualquiera cosa, has de hacer dos bollitos, y poner el relleno sobre el humo, y luego poner el otro encima, y cerrarlo como pastel de dos ojas sin repulgo.

Otras veces les podràs dar unos cortes por encima, que lleguen hasta el medio, y abrirán muchas ojas, aunque no levantaràn tanto. Y tambien podràs hacer fruta de masa, haciendo bollos un poco mas delgados; y luego cortados de la manera que te pareciere, unas eses como rosquillas, otras cortadas al sesgo: y otras frutillas las pondràs sobre medios pliegos de papel, y cuecelas en el horno; dorandolas primero; y sírvelas por fruta de postre con su miel, y azúcar raspado por encima si es muy buena fruta.

Esta masa es muy buena para hacer todo género de tortas, porque deshoja muy bien, y es masa muy suave: y si quisieres hacer algunas empanadillas de pescado, ó de otras cosas tiernas, son muy buenas.

Otra manera de masa de bollos.

Para hacer las empanadas, que estàn atràs escritas, haràs la masa desta manera: echaràs harina de trigo floreada sobre el tablero, y haràs una presa redonda, y dentro della echaràs yemas de huevos, y sal, y un poco de vino; y tomaràs la manteca fresca bien lava-

da, y sobada, y harás muchos bocadillos, y los pondràs al rededor de la presa en la propia harina, y luego la amasaràs sin sobarla no mas de quanto se mezcle la harina con los materiales. Luego haràs tus empanadillas: y desojaràn casi tanto como la masa de los bollos, y ha de ir un poco mas salada que la otra porque no ha de llevar dulce ninguno.

Quiero dexar ahora los bollos, porque se pueden hacer de tantas maneras, que seria cosa muy larga: y sabiendo hacer los que tengo dichos, siempre el Oficial hace algo mas de lo que le enseñan. Ahora pondré aqui media docena de ojaldres, de los mejores que se hacen.

Ojaldre de torreznos.

Harás una masa con buena harina floreada, y agua y sal, y huevos con claras un poco dura, y la sobarás muy bien; luego irás metiendo manteca de puerco frita, hasta que la masa haga mucha correa; luego irás metiendo azúcar molido, y cernido, hasta que la masa esté bien dulce; ella perderá la correa con el azúcar, mas sobandola mucho, la tornará á cobrar.

Tendrás tocino de pernil que sea bueno cortado al través de la hebra, y muy delgadas las revanadillas, y las tendrás en agua tibia dos ó tres horas, y no sea mas de tibia:

porque se echarán à perder. Luego las escurrirás de esta agua, las lavarás en dos, ó tres aguas frias, y à la postre las lavarás en un poco de vino, y las apretarás muy bien, que no les quede ninguna agua, ni vino. Tomarás un poco de la masa, y harás un rollito, y darás con él en el tablero, y la harás tender mucho. Luego lo cogerás por medio, y harás de él un cordon, torciendo las dos puntas; y tendrás papeles untados con manteca, y de este cordon harás una rosquilla, de manera, que lo torcido se vea por las orillas. Luego toma de las revanadillas del tocino, y le asentarás cinco, ó seis en medio de la ojaldrilla, de manera, que haga el hoyo en medio redondo, y queden los bordes libres, y mas altos que el tocino; y cuecelas en el horno, y no les eches otra cosa ninguna; de quatro, ó cinco de estas se hace un plato: y si quieres hacer una ojaldre grande, que haga plato, de la misma manera lo podrás hacer.

Con la propia masa de las ojaldrillas puedes hacer unos ojaldres grandes, cortando un poco mas gordo el tocino, y cociendolo con agua, y vino, mejorana, y hisopillo. Quando el tocino esté blando, saca las yervas, y el cocimiento, dexando un poco, luego echale un poco de azúcar, y esto cueza un poco, y dexalo enfriar, y echalo en la ojaldre por toda ella, y ponle una poca de canela, y echa-

le un enrexadillo de la misma masa. Estas se hacen bien en torteras. Las yervas, no importará mucho que se pongan.

Ojaldres de relleno.

Tomarás masa de levadura como para pan candeal, y lo sobarás, y haràs de ellas ojaldrado con manteca de puerco, que sea un poco gordo; luego tomaràs media libra de almendras, y haràs pasta de mazapan con otra media libra de azúcar, y le echaràs un poquito de agua de azar, y un poco de canela molida, y un poquito de clavo, y una migaja de nuez de especia, y le daràs una buelta sobre el fuego en un cacillo; y luego haràs una hoja de ojaldrado muy ancha, y gorda teniendola sobre el tablero con los dedos dexandola buenos bordes, y la asentaràs sobre un pliego de papel, y haràs una torta de mazapan, casi tan ancha como la ojaldre, y la asentaràs sobre ella. Luego haràs otra hoja del ojaldrado, y se le pondràs encima, mojando los bordes con agua, y cerrarás tu ojaldre, de manera, que queden los bordes iguales, y gordos, rociala con manteca, y ponla à cocer en el horno; y quando la ojaldre estuviere cocida del todo, toma un poco de miel que sea muy buena, y echasela por encima de toda la ojaldre; luego echale mucho azúcar, y canela, y buelvela al horno;

hasta que se embeba toda la miel, y se enxugue el azúcar; luego sacala, y sírvela caliente.

Ojaldre con enxundia de puerco.

Tomaràs dos libras de masa de pan con levadura, y si fuere posible ha de ser pan de leche, y de pan candeal, y le pondràs quatro, ó seis huevos; y tomaràs enxundia de puerco fresca, y la desvenaràs, y la majarás muy bien en el almirez, y le irás quitando las venillas que salieren, y le irás mezclando con la masa, sobarás muy bien, hasta que haga mucha correa; y quando vieres que tiene harta manteca, irásle metiendo azúcar molido, y cernido: esto ha de ser poco, porque ha de llevar despues almibar por encima. Esta masa ha de quedar bien blanda.

Luego untarás una tortera con enxundia, y le pondrás unas obleas debaxo, y por los bordes, y echarás la masa dentro, y ponla al fuego en un horno: y quando la ojaldre estuviere quajada, tomarás un poco de agua fria, y te mojarás los dedos, y harás unos picos por toda la ojaldre, lo mas alto que pudieres; y si te quemares, ve metiendo la mano en el agua; buelve la tortera al horno, y acaba de cocer la ojaldre. Luego tendrás media libra de azúcar en el almibar, y echasela por encima de toda la ojaldre, y cueza

un poco, y sacala, y haz unas rosquillas de melindres, y pondrás en cada pico de la ojaldre una rosquilla. Estos melindres hallarás escritos, como se han de hacer, en el capítulo de los vizcochos. Servirás esta ojaldre caliente.

Otra ojaldre se hace de la misma manera en el dia de pescado, solo en lugar de la enxundia, se ha de echar manteca de vacas fresca, que sea muy buena, lavandola primero, y sobandola muy bien. Esta ojaldre ha de llevar tres quarterones de azúcar; y si fuere muy grande llevará mas: es muy buena suerte de ojaldres.

Advierte, que la masa con levadura, si no haces luego ojaldres, se acedará la masa, y estarian agrias las ojaldres; echales sus melindres, y sírvelas calientes.

Ojaldre de mazapan.

Harás una masa con agua, y sal, y quatro huevos con claras, de manera, que quede un poco dura, y la irás sobando con manteca, hasta que esté la masa blanda, y que tenga mucha correa. Luego tomarás pasta de mazapan, hecha de media libra de almendras, y media de azúcar, de manera, que venga à ser tanta cantidad de pasta, como de masa, y mezclalo todo, y sobalo muy bien, porque se mezcle el mazapan con la

masa; luego tendrás unas quartillas de papel untadas con manteca, y harás unas ojaldrillas llanas, y redondas, y las cocerás en el horno; y tendrás un poco de buena miel caliente, y pasalas por ella, y ponlas en su plato, y se enxugarán muy presto, y echales un poco de azúcar, y canela por encima.

Estas son muy buenas para dia de Sabado con manteca de puerco; y en dia de pescado con manteca de vacas.

Ojaldre con leche.

Tomarás media azumbre de leche, y ponla al fuego en un cazo, y echale un poco de manteca fresca de vacas, y un poco de sal, y quando empiece à cocer, echale harina de trigo floreada, y menealo con un cucharon, y ha de quedar una masa un poco dura, y cuecela muy bien sobre la lumbre, y sacala luego al tablero, y ponle media docena de huevos. Luego irás sobandola, y poniendole manteca hasta que esté blanda; luego ponle media libra de azúcar molido, y cernido.

Luego pondrás unas obleas en una tortera, y echa la masa dentro, y pon tu ojaldre à cocer en un horno; y quando esté quaxada harás los picos, como está dicho en los de atràs, y acabala de cocer, y echale un poco de almibar por encima, y buelvela otro

poquito al horno, para que se acabe de enxugar: son de muy buen gusto estos ojaldres.

Y advierte, que en qualquier ojaldre podràs meter si quisieres, en lugar de torreznos algunas cosas de conservas, como son cascos de membrillos, ó cermeñas, ó alberchigos, ó albericoques.

Una ojaldre tropesada.

Echarás en el tablero harina de trigo floreada, la que te pareciere que será menester para una ojaldre, cosa de libra, y media, y harás una presa redonda, y echa dentro de ella cinco, ó seis huevos, y la manteca que te pareciere será menester: luego echarás otra tanta cantidad de pasta de mazapan, como hay de harina, y un poquito de vino, y un grano de sal, y amasala, sin que la sobes mucho, no mas de quanto se embeba la harina con los materiales, y harás tu ojaldre grande que haga un plato, ó seis pequeños: Estos no se han de pasar por miel, ni se ha de echar otra cosa, mas de un poco de azúcar raspado por encima. Salen enxutas, y desboronan mejor que las otras.

De esta misma masa se pueden hacer unas rosquillas chiquitas, y unos panecillos redondos muy pequeños, y suelen salir muy buenos.

Panecillos rellenos de conservas.

Tomarás masa de levadura, de panecillos candeales, cosa de dos libras; y le pondrás cinco, ó seis huevos; luego vele poniendo manteca de vacas, hasta que haga mucha correa: luego meterás media libra de azúcar molido, y cernido; y despues que la masa estuviere bien hecha, tomarás escudillas untadas con manteca, y pondrás dentro dellas unos pedacitos de obleas; luego hinche las escudillas de masa, y ponlas à cocer en un horno, y se harán unos panecillos redondos; y dexalos cocer muy bien. Luego sacalo, y hazles à cada uno un agujero en el suelo, y sacale por allí todo lo migajon; y tendràs un poquito de almibar, y echaràs dentro la mitad del migajon, guardando las coronitas para bolver à tapar los agujeros, despues que se rellenan: luego haràs una pasta del migajon, y el almibar, y una poca de canela molida; cociendolo sobre el fuego; y luego lo sacaràs, y mezclaràs con huevos mexidos, y conservas cortadas muy menudas, con lo qual bolveràs à rellenar los panecillos; y taparàs los agujeros con las coronillas, y buelvelos al horno, y dexalos calentar bien, y dales un vidriado con un poco de paño blanco. Este baño adelante dirà como se ha de hacer.

Estos mismos panecillos podràs rellenar con carne perdigada, y sazonada, echando à la carne unas yemas de huevos, ó un poquito de agrio; y haràs los agugeros en lo alto de los panecillos, y no han de ser vidriados, y la masa se ha de hacer con manteca de puerco.

Pasteles de tetilla.

Los pasteles de tetilla se hacen con la misma masa de los ojaldres de torreznos, salvo que ha de quedar un poco madura, y se ha de sazonar la carne perdigada, carnero, y ternera, todo mezclado; y ha de llevar sus yemas de huevos batidas, y sus yemas cocidas, y sus cañas de vaca; y si quisieres hacer la carne agridulce, podrás. Has de poner un poco de masa sobre un papel untado con manteca caliente, y luego poner un poco de carne sobre aquella masa, luego irás recogiendo todos los bordes de la masa, y vendrás à juntarlos sobre la carne, y la arrollarás allí muy bien, de manera, que haga una punta ácia arriba: y metelos en el horno con buena lumbre, y vendrán à quedar en la hechura de un pecho de muger, que por esto se llaman pasteles de tetilla.

Otros panecillos rellenos.

Agujerearás los panecillos molletes por el suelo, y sacales todo el migajon, y echales en un cazo, y echale allí buena miel, y un poco de aceyte, que sea bueno, y harás una pasta sobre la lumbre, y echale un poco de canela: y buelvelos à rellenar, y tapa los agujerillos con las coronillas que quitaste, y ponlos en el cazo, y echales por encima miel, y aceyte, y tenlos al fuego que estén bien calientes; y quando los sirvieres raspales un poco de azúcar por encima.

Ojaldres vizcochados.

Batirás ocho huevos frescos, y echales tres quarterones de azúcar molido, y cernido, batelo muy bien, como para vizcochos: y quando estuviere bien blanco, y espeso, echale cosa de media libra de manteca de vacas, que sea muy buena, derritida, y espumada; luego echale harina de trigo floreada, de manera, que quede el batido un poco blando, como para vizcochos, y se la pondrás poco á poco, cerniendola con un cedacillo, porque no haga burujones, y ponle unas obleas en el suelo, y en los bordes, y hecha el batido encima, y mete la tortera en un horno à fuego manso; y quando esté bien cocido, sacala de la tortera,

y ponla à vizcochar un poquito: y sírvela así entera.

Pasteles ojaldrados.

De cosa de pasteles, no pienso decir, sino muy poco, porque quando un hombre viene à saber hacer un pastel, ya sabe lo que se ha de echar dentro. Ya se sabe, que los pasteles ojaldrados, son mejores no cebarlos con cosa ninguna, sino que vayan à la mesa con solo el caldo que sale dellos. Y para esto, es necesario que la carne entre muy jugosa, que quando se sazona, le echen un poco de mas agua; y digo agua, porque lo tengo por mejor, que echarle caldo, pues se puede sazonar con buen tocino, y con cañas de vaca, y buenas especias. Has de perdigar la mitad de la carne, y tomarla à picar muy menuda, y mezclarla con la cruda, y sazona, y cierra tus pasteles. Y tambien tengo por mejor, que no lleven ojaldrado, mas que en las cubiertas, porque se embebe mucho el caldo, y la grasa en los pasteles que son todos ojaldrados: y si se hubiere de cebar, y quajar, es necesario perdigar toda la carne: y en tal caso se pueden cebar con caldo, y yemas de huevos, y un poquito de agrio.

Un pastel de ave para enfermo.

Echarás à cocer una pechuga de ave, y quando estuviere casi cocida, sacala, y pica toda la carne muy menuda sobre un tablero blanco, porque salga muy blanca, y picarás una poca de enxundia fresca de la misma gallina, mezclada con la carne, y sazonala de sal, y muy poca especia, unas gotas de caldo, y harás tu pastelillo, y cuecelo, y lo cebarás con dos yemas de huevo, y un poco de caldo, y agrio de limon.

Algunas veces le podrás dar agrio, y dulce, y podrás otras veces echarle crestas, y turmas de pollos todo cocido, y otras veces mollejas de cabritos fritas.

Pastel de pollos, ó pichones.

Cocerás primero los pollos, ó pichones, ó aves, que estén medio cocidas, y las cortarás en quartos, ó en medios, y picarás tocino, y verdura, peregil, cilantro, y yervabuena, y tomarás este tocino, y los pollos, ó pichones, y ponlo todo en una pieza, y allí lo sazonarás todo: y luego harás el vaso, que sea un poco grande, y pondrás la mitad del tocino por todo el suelo del pastel, y pondrás los pollos, y luego por encima de todo la otra parte del tocino: y quando estuviere el pas-

tel cocido, cebalo con caldo, y yemas de huevos, y zumo de limon, y dexalo quajar un poco.

En estos pasteles podrás echar cañas de vaca, y algunas criadillas de tierra, ó de carnero, y les podrás echar tantas cosas, que los podrás llamar pasteles podridos: porque à buelta de los pollos, pichones, ó aves, podrás hacer artaletes de ternera, ó de aves, y cocerlos, y ponerlos en el pastel. Algunas veces se ponen albondiguillas, alcachofas, riponces, y higadillos fritos. Y si estos pasteles hubieren de llevar carne picada de ternera, ó carnero, con las aves, ó sin ellas, el tocino ha de ir en la carne picada, y ha de ser perdigada, y no ha de llevar género de verdura, sino sazonar con todas especias, y cañas de vaca, y ponerle yemas de huevos duras: y quando estuvieren cocidos, quajarlos con su caldo, y sus yemas de huevos crudos, batidos con agrio de limon.

Para ningun género de pasteles no es bueno poner zurciga cocida, sin batir las yemas de huevos, y agrio, y cebar los pasteles ántes que salgan del horno.

Sopa de capirotada.

Tomarás lomo de puerco, y salchichas, y perdices todo asado, y harás torrijas, y solomo, salchichas, y perdices: han de ser hechas quar-

tos las perdices, y el solomo hecho pedazos, é irás poniéndo todo este recaudo en lechos, y como fueres echando las torrijas, y la carne, irás echando queso rallado, y en el queso, echarás pimienta, y nuez, y gengibre, é irás poniendo lechos, hasta que la sopa esté bien alta. Luego estrellarás unos huevos que no sean muy duros, y los asentarás por encima la sopa, luego majarás un poco de queso, con un grano de ajo, y destalo con caldo, luego batirás en un cacillo ocho huevos, quatro con claras, y los otros quatro sin ellas, y los batirás mucho, y desatarlos con caldo: luego echarás el caldo, y el queso majado, que está en el almirez con los huevos, y echarás el caldo que te pareciere, que será menester para mojar la sopa, y ponla sobre la lumbre, y traela à una mano, porque no se corte: y quando esté espeso, sacalo del fuego, y velo echando por encima de la sopa poco à poco, de manera que se embeba muy bien, y echale queso por encima. Ha de venir à quedar, la carne, y lo demás cubierto con la salsa, ha de llevar azafran, que quede un poco amarillo: y quando la sopa estuviere medio cocida, echale manteca de puerco por encima bien caliente, y queso rallado; y luego acabalo de cocer en un horno. En estas capirotadas se meten tambien aves, y anades como sean tiernas, porque es como olla podrida, que han de hallar

muchas cosas en ella, y han de ser todas asadas primero.

Una olla podrida en pastel.

Has de cocer la vianda de la olla podrida, cociendo la gallina, ó vaca, ó carnero, y un pedazo de tocino magro, y toda la demás volatería, como son palomas, perdices, zorzales, y solomo de puerco, longanizas, salchichas, liebre, y morcillas: esto todo ha ha de ser asado, primero que se echen à cocer. En otra vasilla has de cocer cecina, lenguas de vaca, y de puerco, pies de puerco, orejas, y salchichones; del caldo de entrambas ollas echarás en una vasija, y cocerás allí las verduras, verzas, y navos, peregil, y yervabuena, y los ajos, y las cebollas han de ser asadas primero.

Sacarás toda esta vianda en piezas, que esté dividida una cosa de otra, y las verduras en otra pieza, de manera que no esté nada deshecho, y dexalo enfriar, y harás un vaso muy grande, bien gordo de masa negra de harina de centeno, ó de cemite, y lo asentarás sobre una hoja de horno, é irás asentando de toda la vianda que tienes cocida dentro del pastel, é irás sazonando con todas especias, y alcaravea, y echarás de las verduras, ni mas ni ménos. Y quando estuviere lleno el pastelon, cierralo, y mételo en el horno de pan,

porque no habrá horno de cobre tan grande, que se pueda cocer dentro; y pondrás sobre una hoja de horno de cobre, y no lo quites de la hoja donde está, hasta que se cueza: y quando la masa del pastel estuviere mas de medio cocida, agugera el capirote de la cubierta, y hinchelo de caldo, y cueza en el horno por espacio de una hora.

Respecto de esto, no ha de ir la vianda del pastel muy deshecha, quando entrare en él, porque ha de estar en el horno, por lo ménos hora y media; de esta manera ha de ir à la mesa con todo su caldo, y vianda, y allá lo sacarán con cuchara de plata. Tambien se les suelen echar aceytunas fritas, y algunas castañas: mas algunos señores no gustan de ello, ni yo soy aficionado à ponerlo.

Pasteles de cabezas de carnero.

Cocerás las cabezas poco mas de medio cocidas: luego las descarnarás, y picarás la carne, y las lenguas, y picarás tocino, y lo mezclarás con la carne, y sazona con todas especias: luego harás una masa fina dulce, casi tan dulce como la de las empanadas Inglesas, salvo que no ha de llevar tanta manteca, y harás unos pastelillos de medio talle, y los henchirás de la carne, y cierralos, y cuezanse, y cebalos con el caldo de las cabezas, y yemas de huevos, y agrio, y dulce,

y quando estén à medio cocer, untalos con un poco de manteca, y raspales azúcar por encima, suelen salir muy buenos: y aunque llevan la masa dulce, y parece que se han de caer, no salen sino muy derechos.

Como se ha de beneficiar un javali.

Quiero poner aqui, como has de beneficiar un javali, y un venado, y lo que se puede hacer de todos estos despojos de estas reses. El javali, sino está abierto, lo chamuscarás, ó lo pelarás con agua caliente; y si estuviere abierto, sacale una correa por la una parte de la abertura, desde la cola hasta la degolladura, y coselo con ella, que parezca que no está abierta; porque de otra manera se ahumaria, y chamuscalo: y despues que esté chamuscado, cortale toda aquella correa, y dexale enfriar: luego cortale la cabeza, con todo el pescuezo, de manera que llegue à la punta de las espaldas: luego sacale la lengua, y lavala muy bien, y embuelve la cabeza en un angeo, y la lengua vaya dentro, y echala à cocer en un caldero que se pueda cubrir: y echale tres quartillos de sal, ántes mas que ménos: porque quando salga del cocimiento, ha de amargar de salada, y echale salvia, y mejorana, y hisopillo, y una azumbre de vino, y media de vinagre, y cueza hasta que esté bien cocida, y sacala, y desembuelvela: y tendrás dos onzas de canela

molida, y mezclada con un poco de pimienta, nuez, y echaselo por encima, que esté como salpimentada, y tapala con un paño por media hora. Sírvela entera muy enramada. Si quisieren carbonadas del pescuezo, corta unas revanadas, y cuecelas en las parrillas, y sírvelas con un poco de vino tinto, y zumo de limon, y un poco de canela, y nuez de especia: sírvelas calientas. De lo que quedáre podrás hacer un queso.

Queso de cabeza de javali.

Este queso harás de esta manera, sacarás toda la carne que pudieres de la cabeza, y el pescuezo, despues de cocida, de manera que no lleve ningun pellejo, y harás unas revanadillas delgadas: y cortarás tambien la lengua: y si quisieres echar un par de lenguas mas, bien puedes, y echarás esto en un cazo, y echale caldo hasta que se bañe, y echale un quartillo de vino blanco, ántes mas que ménos, y medio quartillo de vinagre, ántes ménos que mas, y un manojo de yervas que tenga salvia, y mejorana, y hisopillo, y cueza hasta que mengüe la cantidad del vino, y vinagre, y un poco mas; y luego harás un aro de una pleita de esparto, y pondrás una estameña, ó lienzo sobre un tablero de nogal, y sobre esta estameña pondrás el aro, y harás una especia que

tenga pimienta, y un poco de clavo, y gengibre, y nuez, y un poco de sal. Echarás un poco de esta especia, dentro en el aro sobre la estameña. Luego echarás una cucharada de carne con una espumadera, y tornarás à echar por encima de la especia, y la apretarás con una paletilla, ó cucharon: echa otro poco de especia por encima, y tornala à apretar con la paleta, ó cucharon: luego echa otra cucharada de la carne, y de esta manera irás haciendo hasta henchir el aro de la pleyta: luego echarás la otra punta de la estameña por encima, y ponle una cobertera, ú otra cosa llana, y cargala encima con cosa que pese dos arrobas, y dexale estar así hasta que se enfrie: luego saca el queso, lo servirás frio: y si quisieres servir algunas revanadas de este queso calientas, derrite tocino gordo, y pon en una sartén de esta grasa, como para una tortilla, y allí podrás tostar las revanadas del queso. Las yervas, que se echaron al cocimiento del queso, han de estar atadas, y se han de arrojar. Si quando hiciste el queso pusieras dentro en el aro unas hojas de laurel, y quando la acabaste pusieras otras encima, pareceria muy bien, mas toma algunas veces demasiado gusto del laurel, como está caliente: y por eso uso pocas veces dél, y de romero ninguno, sino es para enramar, porque son cosas muy fuertes, y suelen echar à perder la vianda.

Adobos de solomillos.

Estos solomillos se han de poner en agua que se desangren muy bien; luego harás un adobo con agua, y sal y vinagre, ó hisopillo picado muy menudo, mejorana, tambien picada menuda, y un poco de vino blanco; y si quieres poner un poco de ajo bien podrás, y lo sazonarás con todas especias. Estos solomillos se han de servir asados; y si quisieres ponerlos en adobo ordinario de ajos, y oregano, y agua, y sal; los has de perdigar primero en las parrillas.

Sírvense asados los unos, y los otros; y algunas veces en empanadas de masa blanca. Advierte que los lomos del javali, si él es nuevo, son muy buenos asados.

Empanadas frias de javali.

Partirás el javali por medio, y de las piernas harás quatro empanadas, dos para frias, y dos para calientas. Las frias las perdigarás en las parrillas; luego las mecharás con tocino gordo, con una mechadera grande, que las mechas sean tan gordas como el dedo pequeño de la mano; y estas mechas han de ir derechas con la hebra de la carne; y se han de salpimentar con especias, y sal, y luego mechar; y las mechas han de atravesar toda

la pieza de parte à parte por enmedio, y muy espesas: luego las echarás en vinagre, que se cubran, y estarán en él seis horas; y luego las empanarás en masa negra de cemite, ó de harina de trigo por cerner, como viene del molino.

Ha de ser dos hojas cada empanada, y muy gordas; sazonaras con toda especia, y has de procurar que el repulgo sea muy fuerte, y quando estén cocidas, echales la salsa para frias. Esta salsa se hace de esta manera. Tomarás revanadas de pan, y ponlas en las parrillas sobre la lumbre adonde hubiere mucha llama, y quemese, de manera que quede muy negro: y luego pasalo por un poco de agua fria, porque luego desechará el humo que tomó de la llama, y echale caldo quanto se bañe, y echale vino, y vinagre, y un manojo de las yervas del jardin, salvia, mejorana, hisopillo, y algedrea, y cebollas, y yervabuena, y cueza poco à poco hasta que el pan se ablande bien: luego todo esto se ha de pasar por un cedacillo, ó estameña, y quando las empanadas estuvieren bien cocidas, echales la salsa, y cuezan con ella una hora: luego sacalas, y tapa los agugeros por donde entró la salsa, y menealas muy bien, porque se mezcle la salsa con la especia, y la carne. Estas se sirven frias. La salsa no ha de llevar especias, porque en las empanadas se ha de echar un poco de mas especias, y ellas

se mezclarán dentro con la salsa. De esta manera se hacen tambien estas empanadas de piernas de carnero.

Empanadas de javali calientes.

Estas empanadas se han de empanar en pastelones, y hanse de mechar, y sazonar, ni mas ni ménos que las frias, salvo que la salsa ha de llevar dulce, y se han de servir calientes; para esta salsa de pastelones calientes, ha de ser la salsa muy negra; y podrás quemar harina, y desatarla con un poco de vinagre: luego echarle caldo, y vino, y un manojo de yervas del jardin, y un poco de cebolla frita con tocino muy menudo, y la echarás canela, porque las otras especias ya las tiene la empanada. Y esta salsa ha de ser como digo, bien negra, y bien agria, y dulce. Ha menester cada pastelon media libra de azúcar. Han de ser picantes, y sírvense calientes.

Pastelones de javali picados.

De las espaldas del puerco, harás pastelones picados, picando la carne muy bien, y metiendole sus especias, y sal, y harás tus pastelones à modo de barcos, y echales una cama de carne: luego les echarás quatro ó cinco mechas de tocino gordo, como las de las empa-

nadas: luego pondrás otra cama de carne, y otras tantas mechas, y acomodarás la carne en el pastelon de masa negra: y quando lo quisieses servir, hinchelo de la salsa negra, ni mas ni ménos que à la de los pastelones calientes de la pierna.

Otros pastelones picados.

Tambien podrás hacer estos pastelones de otra manera picando carne como tengo dicho, salvo que el tocino que habia de ir en las mechas, ha de ir picado, mezclado, con la carne. Luego tendrás salsa negra sazornada, y en el mismo tablero sazonarás la carne, é irásle metiendo de aquella salsa hasta que la carne esté blanda. Luego ponla en el vaso, y cuezase: y quando lo quisieres servir, no tienes que hacer mas salsa, que la que ella echará de sí.

Otra suerte de pastelones de javali.

Tomarás los dos pedazos de javali, los primeros de los lomos, junto á la cola y echalo à cocer con agua, sal, vino, vinagre, salvia, y mejorana, y de las otras yervas, y quando estén casi cocidos, sacalos, y enfriense. Luego mételos en pastelones de masa negra, saz nados con todas especias, y tocino picado por encima, y por debaxo, y cier-

ra tus pastelones, y cuezanse: y luego quemarás pan, como para las empanadas frias, y pasalo por un poco de agua fria, porque se le quite el humo, que esto tiene el pan que al punto se le quita, y cocerá este pan con caldo del cocimiento de las piezas del javali, y pasalo por un cedacillo, ó estameña, y saldrá una salsa un poco parda, y ha de ser agridulce. Y advierte, que en todas estas salsas negras, no digo que sazones con especias, porque las empanadas que han de llevar salsa, han de llevar siempre un poco de mas especias; porque la salsa no la ha de llevar, que allá dentro se mezcla ella con las especias de la empanada, salvo que à la dulce se la ha de echar canela: y digo, que quando estuvieren cocidos estos pastelones, se les ha de echar de esta salsa, y se han de servir calientes.

Otros pastelones de javali.

Tomarás pedazos de carne de javali con huesos, y cuero, y todo de qualquiera parte, aunque sean de costillas, ó de pechos; porque se pueda empanar de todo el javali, aunque lleve el pastelon dos, ó tres pedazos, que para estas empanadas no importa nada echar la carne en pedazos: echa esta carne en adobo de oregano, sal, agua, y ajos, y viragre sin otra cosa. Hase de echar en adobo crudo, y sin perdigar: han de estar veinte y quatro ho-

ras en él: luego perdigarlas en las parrillas, ó en un asador, como si se asase; y quando estén bien perdigadas, si el javali fuere flaco, metelas unas mechas de tocino, así sin órden; porque como tienen todos sus huesos, no podrás mechar con órden: y si el javali fuere gordo, no lo ha menester, empananse en pastelones redondos, echando dos pedazos, ó mas en cada uno, y sazona con todas especias, y sal: y en la cubierta del pastelon harás luego un agugero que quepa un dedo, porque no levante quanto se cueza, porque es necesario que quede la cubierta del pastelon asentada sobre la carne, en este modo de empanar: echalos à cocer en horno de pan, y quando estén cocidos, tomarás del adobo en que han estado, y echales à cada uno un par de cucharadas del mismo adobo, y cuezan con él una hora. Este adobo no se ha de colar, sino así como está con su oregano, y ajos; y quando echares el oregano al adobo, majalo con la sal, y los ajos, porque no se vean las ojas en las empanadas: son muy buenas, y comense calientes: y tambien se pueden comer frias, porque aunque se les echa el adobo, no se vea la salsa en ellas, sino muy poco. Advierte, que estos pastelones han de tener la masa muy gorda, porque de otra manera suelen quebrarse, por quanto llevan el adobo al cocer.

Otras empanadas de javali.

Estas empanadas puedes hacer, sin ningun género de salsa, y serán muy buenas, tomando carne de la pierna del javali, y perdigalas en las parrillas, y mechalas con muchas mechas de tocino salpimentadas, como está dicho, derechas con la hebra, y por medio de la empanada: y luego echalas en vinagre, sal, ajos, oregano, y un poco de vino blanco sin agua ninguna, y estén en el adobo ocho, ó diez horas, y empanalas en masa negra, y las empanadas sean de dos hojas, y sazona con todas especias, y sal, y cuezanse muy bien: porque todo el toque de las empanadas, para que salgan buenas, está en saberlas mechar bien, y que estén bien cocidas, que sin estas dos cosas ninguna valdrá nada.

De como se cuece el javali fresco.

Tomarás un pedazo de javali, del lomo, ú del pecho, fresco sin sal, y echalo à cocer con agua, sal, vino, vinagre, y de todas yervas del jardin, y quando la pieza estuviere casi cocida, echale unos clavos enteros, y un poco de pimienta, y acabese de cocer, y sírvelo sobre una sopa blanca, y le quitarás à la mitad de la pieza el cuero, y

la otra mitad vaya con él: y en la parte que quitaste el pellejo, darás dos, ó tres cortes al través de la hebra, y le meterás entre las cortes unas revanadas de pan: y en lo demás echarás peregil en rama. Sirvelo con mostaza, ó oruga.

Como se ha de salar el javali.

Si quisieres salar este javali, salalo luego, ántes que esté manido: descargalo bien de los huesos gordos, como son el espinazo, y las espaldas, y las cañas, y hazlo piezas pequeñas. Si estuviere muerto de algun dia, irás mojando estas piezas en vinagre, y salandolas: y estense con la sal dos dias, y cuelgalas adonde las dé el ayre. Es muy bueno despues de seco, para servir con ravos, y con otras verduras. Y con esto dexaré de tratar del javali, y diré algo del venado. Y esto todo importa mucho saberlo los Pasteleros, porque de esto saben mucho ménos que los Cocineros.

Como se ha de aderezar un venado.

En matando el venado, se ha de abrir y guardar el redaño, y la tripa grande que se dice del cagalar. La tripa la lavarás en muchas aguas, de manera que el sebo quede muy blanco. Luego echale un poco de agua

tibia, y ablandará, y la podrás bolver, le atarás las puntas muy bien, y luego lavala con sal, y luego en muchas aguas, y echala à cocer con agua, sal, y un poco de tocino, hasta que esté bien cocida: luego sacala, y cortala en pedacillos, y metela en una cazolilla, y echale allí un poco de caldo, y una gota de vino, y un poco de manteca fresca de vacas, y sazona con pimienta, nuez, y gengibre, sin otra especia ninguna: y con esto cueza un poco. Luego tuesta revanadillas de pan, y sírvelas sobre ellas; y si le quisieres echar un poquito de verdura picada, bien podrás: y tambien la podrás quajar con unas yemas de huevos, y acedo, aunque no es mucho menester. Advierte, que en la cazolilla donde se sazonó la tripa, se ha de echar tambien un manojito de yervas, mejorana, jedrea, y hisopillo; si no hubiere manteca de vacas, sea tocino derritido, y si no quisieres servir la tripa en platillo, echarás las yervas, vino, y vinagre en el primer cocimiento, y quando estuviere bien cocido sacala y embuelvela en un poco de pan rallado, así caliente como está: y luego tuestala en las parrillas, y sírvela sobre una sopilla dorada.

Platillo de las puntas de cuernos de venado.

Los cuernos de venado, ó gamo quando están cubiertos de pelo, tienen las puntas muy

tiernas. Estas se han de cortar, de manera que quede ácia la punta todo lo tierno, y los pelarás con agua caliente, y quedarán muy blancos, y los aderezarás como la tripa del venado, salvo que no se han de tostar, sino cocerlos con un poco de caldo, y sazonar con pimienta, nuez, y gengibre, y echale un poquito de vino, y vinagre, y un poco de manteca de vacas fresca: y con esto cuezan cosa de una hora: y no se ha de quajar con huevos, ni se ha de echar género de verdura. Es muy buen platillo, solo el nombre tiene malo.

Lo que se ha de hacer del redaño del venado.

Echarás en agua el redaño para que se desangre bien; luego lo esprimirás del agua, y cortado à pedazos, y ponlo en un cazo à derretir, como se derrite la enxundia de puerco: y quando anden casi fritos los chicharrones, tendrás camuesas en quarterones, y las echarás dentro, y friánse allí: y quando estuvieren fritas, sacales, en el almiréz cosa de medio quartillo de agua, y echa allí la grasa del redaño, sobre la agua, y dexalo un poco enfriar, y harás una torta muy blanca, y guardala. Luego trataré lo que se ha de hacer de ella. Con la grasa que quedare en los chicharrones, has de hacer una tortilla de huevos muy gorda, y muy espon-

jada, y los chicharrones, se han de secar mucho, y les echarás sal, que estén bien salados, y se han de echar encima de la tortilla, con las camuesas, todo hecho un montoncillo, y unos picatostes de pan blanco à la redonda: has de embiar la tortilla à la mesa muy caliente, y bien apuntada de sal. Tambien se suelen hacer tortijas de esta grasa de venado, sin dulce, sino bien apuntadas de sal.

Migas de la grasa del venado.

De esta grasa del redaño del venado, podrás hacer migas, remoja el pan con agua, y sal, que esté cociendo: luego pon en la sartén una poca de grasa del redaño, y freirás en ella un par de granos de ajo: luego saca los ajos, y echa las migas, y frielas de manera que estén bien tostadas por entrambas partes. Estas tortillas, y migas de grasa de venado, dicen que son buenas para los que tienen cámaras.

Empanadas de venado.

Las empanadas de este venado, ó gamo, se han de beneficiar de la manera que he dicho del javali, salvo la manera que que dixe que se cociese el javali, porque las del venado, no salen tambien cocidas como

las del javali, y si el javali no es bueno, ó gordo, tampoco salen bien cocidas.

Solomillos de venado.

Los solomillos de venado son mejores, y mayores que los de javali, y así aderezados con los adobos que tengo dicho en el javali, y mechados, y asados, y la lengua cocida, luego echado en adobo, y despues frita con tocino derretido, hendida por medio, es muy buena.

Como se ha de salar el venado, y se puede comer fresco.

Si quisieres salvar el venado gordo, ó vaca gorda muerta por el mes de Octubre, y que se pueda comer fresca todo el invierno, como sino se hubiera salado, y la grasa que esté fresca, como si se acabára de matar, harás de esta manera. Tomarás piezas grandes de à quatro, ó seis libras cada una, y quitales los huesos grandes, como es el espinazo, y las espaldas, y las cañas de las piernas, y las salarás, estregandolas mucho con la sal, é irás asentando en un dornajo de barro muy bien salados, y dexales estar allí cinco, ó seis dias hasta que se vayan purgando, y haciendo salmuera: luego sacales de allí, sacudiendo muy bien la sal: y luego toma toda aque-

lla salmuera, y mas sal, y ponla en un barquillo, ó caldera, y echale agua tanta cantidad, que se puedan cubrir las piezas del venado, y echale mas sal, y menealа con un cucharon de manjar blanco, hazla que esté bien deshecha la sal. Luego toma un huevo fresco, y echalo en la salmuera: y si se hundiere, echale mas sal, meneando con el cucharon, hasta que esté deshecha, y buelve à poner un huevo fresco en la salmuera: y si se tuviere encima, que no se hunda, y se descubra la mitad del huevo, está buena la salmuera; porque el huevo fresco en agua dulce, se vá al suelo como una piedra.

Esta salmuera has de cocer, y espumar muy bien, luego apartala, y dexala enfriar, y quedará tan clara como agua de la fuente: luego asienta las piezas del venado en el dornajo, y hechale la salmuera por encima: y entiendase que ha de estár bien fria, y ha de cubrir las piezas muy bien, que tenga un palmo de salmuera por encima, y dexale estár así otros ocho dias; luego la mirarás, y si estuviere algo rebuelta buelve à sacar las piezas, andando lo ménos que pudieres en ellas con las manos, y buelve à hacer la prueba del huevo fresco, y buelve à cocer la salmuera, y dexala enfriar, y buelve à meter las piezas dentro, y las puedes dexar todo el Invierno, que la salmuera estará siempre muy clara, y la carne muy fresca.

Quando se huviere de cocer, echala en agua dulce, de la noche à la mañana, mudandole el agua un par de veces, y estará como si acabara de venir de la carnicería; y cuecela, sírvela sobre una sopa blanca, con peregil en rama por encima.

Como se hacen los tasajos de venado.

Para salar un venado en tasajos; en matando la res, la has de desollar luego, y la harás piezas pequeñas, y largas, que tengan poco hueso, ó ninguno, y estregalas con la sal medio quebrantada, y cuelgalas adonde les dé el ayre, y no es menester mas. Si quisieras hacer las piezas de à quatro libras, ponlas en sal tres, ó quatro dias, habiendoles quitado los huesos grandes.

Como se puede llevar la carne de un venado veinte, ó treinta leguas, sin que se eche á perder en los grandes calores.

Harás las piezas del tamaño que quisieres, y haz un cocimiento de agua, y sal, vino, vinagre, y yervas del jardin, salvia, mejorana, y hisopillo, y cuece las piezas del venado en este cocimiento, hasta que tengan muerta la sangre, y luego sacalas, y dexalas enfriar: y luego embanastalas en una ba-

nasta, poniendo un lecho de pajas de centeno, luego otro lecho de las piezas del venado, ó gamo: y de esta manera irás poniendo lechos, hasta que se hinche la banasta, de manera que la carne no llegue la una con la otra, sino que cargue todo sobre las pajas del centeno: y de esta manera puede ir, aunque sea camino de treinta leguas, con buena diligencia. Luego se puede ir cociendo, como si se acabara de matar: la carne de las empanadas perdígalas en las parrillas, y mechalas muy bien con las mechas salpimentadas, y echales en vinagre por espacio de quatro, ó seis horas: y luego sacalas, y dexalas escurrir del vinagre, y embanastalas, poniendo un lecho de pajas de centeno, y luego otro de empanadas, y luego otro de pajas de centeno; y de esta manera se pueden llevar: y en llegando adonde se han de comer, se podrán empanar, y durarán despues tanto, como si se acabára de matar.

Una empanada de pecho de vaca.

Tomarás un pecho de vaca que sea muy gordo, y lo dexarás manir, y luego cuecelo con buen rato de sal, y quando estuviere cocido, sacalo en una pieza así caliente como está, y echale un poquito de vino por encima, y un poquito de vinagre, y de todas especias; y si te pareciere que no tendrá harta

sal, echale un poco, y dale unas cuchilladas para que tome mejor la sazon, y dexalo estar allí hasta que se enfrie: y luego harás la masa de esta manera. Echa en un cacillo un poco de caldo, y un poco de vino, y un poco de nuez, y gengibre; luego toma riñonada de ternera, y si no la tuvieres sea de vaca, y desuellala muy bien, y majala en el almirez, hasta que esté como manteca, y echale dentro del cacillo, donde tienes caldo sazonado, y ponlo à cocer: y entre tanto que cuece pon harina floreada sobre el tablero, y harás una presa redonda, y echale ocho yemas de huevos, y un poquito de sal; luego harás la masa con el caldo que tienes en el cacillo sazonada, y la has de masar, y tender muy aprisa, y poner el pecho, y cerrar la empanada ántes que se enfrie, porque si se enfriase no la podrias juntar; ponla sobre un papel untado con manteca, y ponla à cocer en el horno; y quando vaya tomando color, ponle un redaño de carnero encima, y acabalo de cocer; luego abrela por lo alto, y cebala con el adobillo, que quedó adonde estuvo el pecho, y cueza con él un poco, y sírvela caliente.

Esta es empanada Inglesa, que las que llamamos Inglesas, no lo son, sino empanadas dulces, que estas no han de llevar dulce. Esta suerte de empanar, se puede hacer de lenguas de puerco, ú de ternera, añadiendoles

un poco de tocino picado, porque el pecho no lo ha da menester. Tambien lo podrás hacer por medio de pabos cocidos.

Como se adereza una frasia de ternera.

El mejor plato de la ternera es de frasias. Esta se hace de esta manera. Harás apartar las piezas gordas à una parte, y las pequeñas à otra parte, así como están pegadas al entresijo, y ponlas en una vacía grande llena de agua, ó en un arroyo; y tomarás un palillo como un huso, que esté un poquito romo de la punta y lo meterás por una punta de la tripa, y la irás llamando con el cuchillo, y como se vaya hinchiendo el platillo, lo irás cortando à lo largo, hasta que halles el otro cabo de la tripa, de manera que han de quedar todas las tripas abiertas, y pegadas en su lugar en el entrefijo; y luego las lavarás muy bien en agua, luego en sal, y quedarán muy blancas. Estas las echarás à cocer con un poco de agua, y sal, y quando estén perdigadas, sacalas, y cortalas à pedazos, y ponlas à cocer con un poco de tocino gordo, y una cebolla, con su sazon de sal, y quando estén cocidas; saca el tocino, y la cebolla, y pícalo sobre el tablero, y buelvelo à echar en la olla, y sazonalo con pimienta, nuez, y gengibre, y cueza otro poco; y quajalo con yemas de hue-

vos, y vinagre, y saldrá un platillo muy blanco, y muy gustoso: y si à esta frasia quisieres echar un poco de peregil picado por encima, despues de servido en el plato, bien podrás, porque parece muy bien: y tambien podrás picar verdura con el tocino cocido, y la cebolla cocida, echarselo dentro; y quando lo quajares aparta un poco de la flor, y quando esté en el plato echaselo por encima.

De las tripas gordas harás morcillas de camara; las quales dexo para adelante, porque pienso escribir otras dos, ó tres suertes de morcillas de puerco.

Como se adereza una cabeza de ternera.

La cabeza de ternera la cocerás con agua, y sal, y la sacarás en el plato, y le quitarás las quijadas, y la abrirás por encima de los sesos, y le quitarás aquellos huesos, y tendrás hecha una pebrada de esta manera. Freirás tocino de la papada en dados, y un poco de cebolla muy menuda; luego echa allí vino, y vinagre, y un poco de azúcar, y de todas especias, y canela, y cueza un poco, y echala por encima de la cabeza.

Otras se sirven hendida la cabeza en dos medias, y cocida, y enharinada, y frita, y con la pebrada encima.

Otras se sirven en medias, y tostadas con pan rallado sobre alguna sopa: y tambien la

podrás servir no mas de cocida blanca con pimienta, y un poco de vinagre, y peregil en rama.

Sesos de ternera.

De los sesos podrás hacer picatostes, cociendolos primero, y luego picarlos y echarles pan rallado, y azúcar, y canela, y de todas especias, y ponle algunas yemas de huevos, de manera que esté un poco blando, y pondrás de este relleno sobre revanadas de pan, y ponlas en una tortera untada con manteca, y cuezanse con poca lumbre abaxo, y mucha arriba. Estos picatostes puedes hacer picantes sin dulce, y algunas veces les podrás echar queso, y dulce.

De estos sesos se pueden hacer buñuelos, picandolos como está dicho, y mezclandole pan rallado, y sus huevos, y unas pocas de especias, y freirlohas. Estos sesos podrás picar muy bien despues de cocidos, y luego echarles sal, y pimienta, sin otra cosa ninguna, y poner destos sesos sobre una revanada de pan; y luego poner otra revanada encima de esta, y apretarla un poco, y tener manteca de puerco muy caliente, y freirlos allí, de manera que el pan quede muy tostado: y estas empanadillas de sesos han de ir à la mesa muy calientes. Son muy buenas para quien come poco dulce.

Empanadas de ternera.

La carne de la ternera, ya se sabe que lo mejor es echarla en adobo, y comerla asada con salsa de oruga: de las piernas puedes hacer empanadas frias, y calientes, como está dicho atrás en las del javalí. Los pechos en sal, y cocidos son muy buenos, y rellenos, y tostados sobre alguna sopa, ó sobre arroz de grasa tambien son buenos. La carne de la ternera es la que mas se acomoda en cosas de platillos, y rellenos, y empanadas Inglesas picadas, y de la carne del pecho entero: y así no hay para que comenzar cosa tan larga, solo pondré aquí un platillo de los huesos.

Uspot.

Tomarás los jarretes de la ternera hechos pedazos, y ponlos à cocer con aguá, y sal; y quando estén medio cocidos sacalos, y ponlos en un cazo, y toma tocino en dados, y frielo; y tendrás cantidad de cebolla picada à lo largo, y friela en el tocino, y echala en un cazo sobre la carne, y sazona con pimienta, nuez, y gengibre; luego echale caldo hasta que se bañe, y cueza poco à poco, y luego tendrás para cada plato de estos huesos seis yemas de huevos duros, y un poco de pan blanco, remojado todo en vinagre, y

lo pasarás todo por un cedacillo, ó estameña, y con esto quajarás el platillo; y quando lo sirvieres tendrás un poquito de verdura picada, y echasela por encima. Es muy buen platillo.

Y si fuere tiempo de zanahorias, cuecelas primero, y luego hazlas raxitas, y frielas con el tocino, y ceboila, y hechalas en el platillo. Ha de salir un poco agrio. Bolvamos ahora à tratar otro poco de cosas de masa.

Empanadillas de masa dulce.

Pondré aquí quatro, ó cinco suertes de empanadillas de masa dulce, que aunque las viandas sean diferentes, la masa siempre ha de ser de una manera. Tomarás una libra de harina de trigo floreada, y ponla sobre el tablero, y harás una presa redonda, y echale dentro media libra de azúcar molido, y cernido, y un quarteron de manteca de puerco, y echarás ocho huevos, los dos con claras, y los seis sin ellas, y un poquito de vino, y un poquito de sal; amasa tu masa, y vendrá à quedar encerada; y de esta masa has de hacer quatro empanadillas, que no ha de haber mas ni ménos: y por esta cuenta podrás hacer masa para muchas. Lo que has de echar dentro, ha de estar cocido, ó asado, ó frito.

Harás una de torreznos, que sea tocino bueno, y tierno, y harás otros torreznos pequeños un poco delgados, y asalos en las par-

rillas, de manera que no se sequen, luego echalos así calientes en un poco de vino blanco, y dexalos estár media hora. Luego harás de la masa ocho torticas redondas, y de estas harás quatro empanadillas de à dos ojas, y en cada una un torrezno partido por medio: han de ser tan iguales éstas tortillas de la masa, que no la has de cercenar, ni las has de mojar con ninguna cosa para repulgarlas, ni has de echar especia alguna. El tocino esté bien desalado: no se han de dorar, ni echar azúcar por encima.

Otras empanadillas de pies de puerco.

Cocerás los pies de puerco, y de que estén bien cocidos, quitales los huesos mayores, y sazonalos con un poco de especia, y haz tus empanadillas, echando en cada una dos medios pies, y sean redondas como las del tocino. Estos pies de puerco si los quisieres sazonar dulces, tendrás un poquito de almibar, y pasalos por él. Luego echales un poco de especias, y dexalos enfriar, y haz tus empanadillas, si las quieres hacer de buen solomo de puerco podrás, beneficiandolo como las de los torreznos.

Empanadillas de sardinas.

Tomarás sardinas frescas, escamalas, y frielas, de manera que no se sequen mucho, y luego frie un poco de cebolla con un poco de buen aceyte, y echalo sobre las sardinas, y sazonalo con un poquito de pimienta, y sal, si no la tuvieren las sardinas, y echa tres sardinas, y un poquito de la cebolla frita encima, escurrida del aceyte en cada empanadilla, y cierra tus empanadillas, de la manera que está dicho en las otras, y en la masa no has de echar aceyte, sino manteca de vacas fresca, porque con aceyte no saldrán bien.

Otras empanadillas de criadillas de tierra.

Cocerás las criadillas con agua, y sal, luego ahogalas con un poco de buen aceyte, y sazonalas con un poco de pimienta, nuez, y gengibre, y una migaja de azafrán, y sal; y luego vé haciendo tus empanadillas. Y advierte, que estas empanadillas se han de servir calientes. Estas empanadillas es mejor tenerlas hechas dos, ó tres dias ántes que se hayan de servir, porque estará la masa revenida, y calentándose estará muy tierna, y con diferente gusto, y las puedes hacer de otras muchas cosas, como son paxarillos gordos, y gazapillos: todo esto queda al alvedrio del Oficial.

La masa, se dice, que es de las mejores que se hacen. Advierte, que estas empanadillas no han de llevar dentro ningun género de caldo, que no es masa que lo pueda sufrir.

Una empanada Inglesa.

Si quieres hacer una empanada Inglesa con esta masa de las empanadillas, podrás, añadiendo la tercera parte de mas harina, y huevos, porque no esté tan fino, sino que tenga un poco de mas fuerza: le echarás quatro huevos con claras, y quatro sin ellas; y con esto podrás hacer de la masa, que habias de hacer ocho empanadillas, hacer una empanada Inglesa: y con esto podrás hacer empanada de un pecho de ternera cocido, hecho pedazos, ó entero, como quisieres.

Picarás un poco de tocino con un poco de verdura, y despues que tengas tendida una hoja de esta masa dulce, que esté un poquito gorda, ponle un poquito de tocino picado en el suelo hácia la una parte: luego tendrás el pecho sazonado de todas especias, y sal, y asienta la carne sobre el tocino, y ponle por encima otro poco de tocino picado, y cierra tu empanada en media luna; y untala por encima con un poco de manteca por derretir, y raspale un poco de azúcar por encima, y si no quisieres echarle tanta manteca, le podrás echar un poco de agua con un hisopillo, y

ráspale azúcar encima, y será lo mismo que con manteca. Algunos les dan despues de cocidas una costra con espuma de claras de huevos, y azúcar, y porque no es bueno, no lo pongo aquí. En estando cocida, quajala con quatro yemas de huevos, y caldo, batidas con un poco de agrio de limon; y si quisieres hacer esta empanada Inglesa de carne picada, picarás dos libras y media, ó tres de carne de ternera, ó cabrito, muy bien, con su tocino gordo, y un poquito de verdura: y quando esté bien picada, metele huevos crudos, cosa de quatro, y sazonalo con todas especias, y sal, y una gota de vinagre, ó zumo de limon, porque enternece la carne. Y si le quisieres poner un poquito de pan rallado, y mezclarlo con la carne, no es malo, como sea poco; y luego tiende la hoja para la empanada, y asentarás esta carne picada sobre ella, de manera que sea la empanada un poco ancha; cierrala en media luna con su repulgo, y ponle su manteca, y su azúcar por encima. Y advierte, que todo el azúcar que se hubiere de echar en las empanadas inglesas y en las empanadillas, y en los ojaldres, ha de ser cernido por cedazo de cerdas, porque todos los granillos que queden enteros, no se derritan en la masa: y así no se mezcle bien el azúcar con la harina.

Buñuelos de viento.

Tomarás un poco de harina floreada cosa de media libra, y desatala con agua fria, y un poquito de sal, y harás un batido, como para hacer hostias: luego calentarás un poquito de manteca en una sartén como para hacer una tortilla de huevos: y quando esté caliente echa el batido dentro en la sartén, y menealo con un cucharon sobre unas brasas, y vendrase à hacer una masita encerada, y cuecela muy bien, meneandola siempre, porque no se pegue à la sartén, ni haga cortezas, porque todo el toque de esta masa está en que salga muy bien cocida de la sartén, porque si sale bien cocida, en ninguna manera pueden salir malos los buñuelos. En estando cocida la masa, echala en el almirez, y majala muy bien, y vele metiendo huevos poco à poco; y majandola mucho hasta que esté blanda, y los huevos no han de ser todos con claras, sino la mitad, porque no esponjen demasiado, y se hagan resquebrajados. Estos buñuelos, si los pasares por almibar, y les echares un poco de canela molida por encima, haciendo los buñuelos un poco grandes, entiendo que es la mejor suerte de buñuelos que se hacen.

Otros buñuelos de viento.

Si quieres hacer los bueños de viento de tortillas, harás el batido, como está dicho en los de atrás. Tomarás una sartén, y calienta un poquito de manteca; y quando esté caliente, vaciala, que no quede mas de untada la sartén, y echa un poquito del batido dentro, y hazlo correr por toda la sartén, de manera que se haga una tortilla muy delgada; y en estando quaxada, buelvela de la otra parte para que se quaje; y luego echala en el almirez, y así irás haciendo todo el batido en tortillas, luego majalas muy bien en el almirez, y vele metiendo huevos, como está dicho en los de atrás, y viene à ser una misma cosa. Esta suerte de buñuelos, y los otros de atrás frielos, y pasalos por almibar si lo tuvieres, y sino echales miel por encima, y azúcar raspado.

Otros buñuelos de viento.

Si hubieres de hacer muchos platos de buñuelos de viento, y te pareciere que son muy embarazosos los que quedan referidos atrás, pon un cazo al fuego con agua, y sal, y un poco de manteca, y quando esté cociendo echale harina dentro, sin quitar el cazo del fuego, y meneala con un cucharon de

manjar blanco, y harás embeber toda la harina que pudieres, de manera, que quede la masa encerada, y cuecela muy bien sobre el fuego; porque todo el toque de esta masa está en el escaldarse bien la harina, y cocerse bien en el cazo sobre la lumbre, meneandola mucho, porque no se pegue en el cazo: y aunque se pegue algo, lo pegado se quedará en el suelo del cazo: luego echarás esta masa en un barreño, ó en el tablero, y la sobarás muy bien con las manos, é irás metiendo huevos hasta que esté blanda, y ponla sobre una tablilla, ó sobre una cobertera; y de allí irás haciendo buñuelos con la buñolera, ó con un garavato de cuchara. Esta masa sirve para almojavanas, y para fruta de geringa.

Almojavanas de quajada.

Quajarás una azumbre de leche con yerva de quajar, y ponla à calentar un poco; luego la irás juntando que se venga à hacer una pella; y si no se quisiere juntar bien, calientala un poco mas, y se juntará: exprimela muy bien, y ponla sobre el tablero, y sobala con un poco de harina, de manera, que no le quede burujon ninguno; luego metele yemas de huevos, hasta que esté blanda, que se puedan hacer las almojavanas sobre el tablero con harina, y frielas poco à poco; y quando lo saques de la sartén, ten-

drás aparejado un poco de almibar hecho, y cocido, y tendrás un poco de suero en otra vasija, é irás pasando las almojavanas por el suero, y luego por el almibar, y veles echando su canela molida, y suelen salir muy buenas.

De queso fresco tambien podrás hacer almojavanas, sobando el queso con un poco de harina; luego metele huevos, como está dicho. A estas echarás un poco de yervabuena picada, ó seca molida, y la beneficiarás como está dicho en las de atrás.

Otras almojavanas de quajada diferentes.

Quajarás la leche, y luego echa la quajada en una servilleta, y esprimela un poco, de manera, que quede blanda; luego echala en un cacillo, ó cazuela, y ponle dos, ó tres yemas de huevos, y un poquito de harina, y meneala con un cucharon, de manera, que quede blanda, y bien rala, y pon la sartén al fuego con manteca, ó buen aceyte, y vé haciendo las almojavanas de esta manera.

Mojarás la palma de la mano con agua, y harás allí la almojavana con un agugero en medio, y velas dexando caer en la sartén: y si se desparramare en la sartén, echales un poquito mas de harina, y salgan redondas muy delgadas. Este batido ha de estár tan ralo,

que apenas se puedan hacer las almojavanas, y han de salir coscuradas como buñuelos picados; se han de pasar por almibar y no por el suero, porque lo que pretendo en las otras en pasarlas por el suero, es, que salgan muy tiernas, y en estas pretendo que salgan muy tiesas, porque algunos señores gustan de las unas, y otros de las otras.

Buñuelos de queso fresco.

Tomarás el queso hecho del propio dia ó un dia ántes, y quitale las cortezas, y sobalo en el tablero, de manera, que no le quede burujon ninguno: luego echale un poquito de harina, y metele yemas de huevos, hasta que esté un poco blando: luego pondrás una sartén al fuego, con mucha manteca, de manera, que no se caliente mucho. Luego harás unos buñuelos grandes, y redondos, y dexa estar la sartén con poca lumbre, que ellos se irán bolviendo sin que lleguen à ellos. Quando estén fritos, pasalos por un poco de almibar, ó miel, y echale su canela molida por encima: y de este mismo queso, ó quajada bien esprimida, podrás hacer buñuelos, majandola en el almirez, ó echandole allí una poca de harina, y sus huevos, de manera, que venga à estar bien blanda, y haz tus buñuelos con una cuchara.

Quesadillas fritas de quajada.

Quajarás la leche, y quando esté quajada ponla sobre la lumbre, de manera, que se caliente, y luego vela juntando con las manos poco à poco, y la vendrás à juntar toda: y luego sacala fuera del suero, y esprimela muy bien, y echala en el almirez, y majala bien, y echale un poco de harina, y vele echando huevos hasta que esté blanda, y ponle un poco de yervabuena picada, ó seca molida, y sazona de sal, y luego amasa una masita fina sin azúcar, y tiende una hoja grande, y delgada, y estiende sobre el tablero, y con una cucharita irás echando cucharadillas sobre la hoja de la masa de este batido, aparta las unas de las otras, y mojarás los dedos de las manos en agua, é irásla aplanando todas, que vengan à estár anchuelas: luego toma la cortadera; y velas cortando al rededor, que no se arrime mucho la cortadera al batido: luego saca las cercenaduras, y vé haciendo sus quesadillas como candillejas, que tenga cada una cinco, ó seis piquitos: y para hacer estos no las has de mojar, porque es mejor quando hacen esos picos, que los juntes con el mismo batido, y con esto pegan muy bien: y despues que tengas hecha una sartenada, pon la sartén al fuego, de manera, que la manteca no se ca-

liente mucho, y velas echando dentro boca abaxo, y frianse poco à poco, y velas bolviendo, de manera, que no se tuesten mucho: y en sazonandolas tendrás un poco de miel espumada, y pasalas por ella, y velas asentando en el plato, y con cada lecho irás echando azúcar, y canela. Es fruta que se puede guardar muchos dias, y la miel ha de tener un poquito de agua al espumarse, y las quesadillas no han de ser mayores que un real de à ocho. Y advierte, que quando acabares de hacer el batido, has de hacer una quesadilla, y probarla en la manteca: y si el batido se esparciere por la sartén, echale un poquito mas de harina.

Quesadillas de horno.

Has de majar el queso fresco, y meterle huevos hasta que esté blando, y echale un poco de hiervabuena molida, y echa à cada libra de queso un quarteron de azúcar, y un poco de manteca de vacas, y harás unos vasitos anchuelos, y baxos, é hinchelos de este batido; y despues de cocidos echales un poco de buena miel por encima.

Fruta de cañas.

Tomarás dos, ó tres cañas de vaca, y las harás trozos, y perdigalas en agua, y sal.

que dén dos hervores: luego sacalas, y tendrás doce yemas de huevos cocidos, y pondrás las cañas, y las yemas de los huevos, un quarteron de azúcar molido, y un poco de canela molida: y juntos todos estos materiales, deshazlo todo con un cucharon, de manera que se haga una pasta, y amasarás un poco de masa fina frita sin azúcar, y tiende una hoja delgada de la masa; y pondrás tres, ó quatro cucharadillas de la pasta de las cañas, y mojarás la hoja con un poquito de agua por la una parte con unas plumas, y tambien entre la pasta, porque pegue bien la masa; luego bolverás una punta de la hoja por encima de todos aquellos montoncitos de pasta, y la asentarás muy bien con la mano por el borde, y por entremedias de ellas, y luego con el sello de la cortadera irás dando al rededor, y vendrán à quedar hechas empanadillas; luego tomarás la cortadera, y cortalas, y picalas con un alfiler: en cada una darás cinco, ó seis picadas, y pondrás la manteca al fuego, y frianse con mucha quenta, porque no se rompa ninguna, que si se rompiese una, echaria à perder la manteca; y de esta manera podrás freir las demás. A estas empanadillas les podrás echar un poco de almibar en lugar de miel.

Empanadillas de quajada.

Unas empanadillas podrás hacer de quajada, esprimiendola bien, y sazonandola bien: luego meterás dos huevos, y otras dos yemas à la quajada que saliere de una azumbre de leche, echale un quarteron de azúcar, y un poco de manteca de vacas; y si estuviere muy rala, echale un poquito de harina: harás un poco de masa fina, que tenga un poco de azúcar: luego tiende una hoja larga, y delgada; luego pondrás un montoncillo del batido en la una punta de la masa, que sea un poquito larga, ha de estár un poco desviado del borde de la hoja: luego le darás tres golpecitos con la cortadera que sean cortos, y mojarás la masa con unas plumas, y doblala por encima del batido, de manera, que parezca empanadilla, y los cortecitos vengan à caer enmedio del batido, de manera, que sea el batido por enmedio de ellos: luego redondeala con la cortadera dos dedos desviado del batido; y asientala con el sello, y levanta aquel borde, y harás un dobléz en la una punta, y otro enmedio, y otro en la otra punta, y entre dobléz, y doblez, que junte la masa à la empanadilla, como quando haces empanada Inglesa con picos. Estas son buenas para meriendas, aunque se sirvan frias, porque han de llevar po-

ca manteca, y poco azúcar, al cocerlas has de untar con una poca de manteca derretida, y no les has de echar azúcar por encima, ni las has de dorar, sino así blancas: el batido subirá, y abrirá: los golpes que tiene encima parecen muy bien. Si no tuvieres leche para hacer estas empanadillas; podrás hacer un poco de almidon con leche de almendras bien incorporado. Luego le podrás echar los huevos, y un poco de manteca porque el azúcar ha de ir desecho en el almidon quando se cociere; y con este batido podrás hacer empanadillas como las de la quajada.

Otras empanadillas.

Si quisieres hacer unas empanadillas muy chiquitas, harás un poco de papin con harto azúcar, y yemas de huevos, y un poco de manteca de vacas fresca, y su sazon de sal, y leche de cabras, y dexalo enfriar, y harás un poco de masa dulce, por cuenta de las empanadillas de torreznos, y pies de puerco, que está escrita atrás, y no sean mayores que un real de à ocho. Por hacer este batido echarás seis onzas de azúcar, y media azumbre de leche, y seis huevos, y tres onzas de harina.

Fruta de fillos.

Batirás doce yemas de huevos: luego echa allí un poco de harina, quanto quede un poco incorporada, y batelo muy bien, que se mezcle bien la harina con las yemas de huevos: luego echale un poquito de leche, y sazona de sal, y pon la sartén al fuego con mucha manteca: y quando esté bien caliente, echarás un poquito del batido para probar: si el batido se quajare cumo buñuelos, echarás algunas yemas mas, y un poquito de leche, y quando ello se hiciere como una espongita, que esté un poquito quajado enmedio, y la redonda esté como una esponja, entonces está bueno: y harás estas frutillas dos, ó tres en cada sartenada, y han de salir morenas, y se han de pasar por almibar, y echarles su canela por encima, y aunque no es muy galana, es de muy buen gusto. Lo que tiene es, que gasta mucha manteca. Y si quando probares el batido en la sartén, se esparciere todo por la manteca, con echar un poquito de mas harina despolvoreada, y batirlo muy bien, se emendará, y hará la esponjita que tengo dicha.

Fruta de chicharrones.

Para hacer una fruta, que se llama chicharrones, has de batir diez huevos con claras, y todas muy bien batidas: luego tomarás un poco de harina, y veselo despolvoreando por encima de los huevos, y batelos mucho, hasta que se deshagan todos los burujoncillos, y ha de quedar un batido un poco mas incorporado, que el batido de la fruta de borrajas: y luego echarle medio panecillo de sal, porque esta fruta ha de salir un poco salada, porque no ha de llevar dulce. Luego pondrás la sartén al fuego con un poquito de manteca fresca, y quando esté caliente, echarás la mitad del batido dentro trayendolo por toda la sartén, de manera, que se haga como una tortilla, y no la dexes tostar, sino en estando quajada por la una parte, bolverle por la otra, quajese, y luego echale sobre un tablero, y harás la otra del batido que queda, y luego cortarás estas tortillas en pedacitos, unos quadradillos, otros mas larguitos, otros como eses, otros de las hechuras que te pareciere; luego tomarás la manteca de vacas la mas fresca que tuvieres, y la cocerás, y freirás estos chicharrones, que así se llaman, poco à poco dandoles buelta con la misma sartén, de manera, que quando tomaren color, estén bien calados, y pa-

rezcan vizcochados. Estos se sirven sin dulce, porque tienen el gusto de chicharrones de puerco y no son buenos, sino con manteca de vacas fresca.

Fruta de prestiños.

Batirás doce huevos en un cazo con claras, y echale canela molida, hasta que estén los huevos pardos, y echale un poco de sal: luego ve echando harina, é irásla rebolviendo con un cucharon de manjar blanco, y hazle embeber toda la harina que pudieres, de manera, que quede una masa enserrada, y sacala al tablero, y sobala un poco; luego ve haciendo rollitos delgados como cera hillada: luego tomarás uno de estos rollitos, y ve torciendo con los dedos, cogiendo la puntila, y torciendo saldrá un prestaño de la hechura de un piñon, de manera, que venga à tener mas bulto que un piñon con cascara: y si te pareciere que es cosa muy prolija, ve cortando al rollito de la mesa con un cuchillo al sesgo, unos bocaditos del tamaño del piñon, y despacharás mas presto, mas no saldrán tan bien hechos, y veles echando harina, porque no se peguen unos con otros: y quando tuvieres muchos hechos, pon la sartén al fuego con mucha manteca, ó buen aceyte, y velos friendo con mucha cuenta, porque se cansa la manteca muy presto, y de que estén bien

fritos, tendrás miel espumada, y muy subida de punto; y para vér si está la miel en punto, echa unas gotas en un poco de agua, y si hicieren correa, no está harto; y si en sacandolas del agua se quebraren como vidrio, está buena la miel, echa los prestiños dentro en ella, y dales una buelta, y tendras un tablero de masa mojado con agua fria, y trastornarás los prestiños encima con su miel, y tendrás un poco de agua en que mojar las manos, é irás apartando montoncillos, y acomodandolos à modo de piñas, ú de la manera que te pareciere, y entretanto que no se enfrian, ellos se irán desmoronando: mas yendose enfriando, los harás quedar como quisieres, mojando siempre las manos en el agua: luego armarás tu plato de estas piñas. Si los quisieren embiar fuera, los podrás echar en unas ollas que estén mojadas con agua, así como salen los prestaños del cazo, y se apegarán unos con otros, y no en la olla.

Fruta de piñas.

Tomarás cosa de media libra de harina, ántes ménos que mas, y la desharás con un poco de vino blanco, y agua, y echale ocho huevos, y ha de quedar el batido bien batido, y un poco grueso, como el de los chicharrones, y echale un poco de sal, y untarás una tortera, y echale el batido dentro,

y cubrelo con su cobertera, y ponle con lumbre abaxo, y arriba: y en estando quajada, saca la torta sobre un tablero, y cortala en pedazos quadrados como torrijas, y dale unos cortecitos cruzados unos por otros, y quedarán unos quadradillos como garvanzos, y frielos, echando los cortes para baxo en la manteca, y frianse poco à poco, y esponjarán, y pareceran à modo de piñas. Sirvelos con miel, y azúcar raspado por encima. Si quisieres servir la torta entera, dale los cortecitos, friela en un cazo con mucha manteca, los cortes ácia abaxo, y cargala enmedio con una cuchara para qué se amolde con el cazo, y de una sola podrás hacer un plato, y parecerá un morrion, echale miel, y algun poco de graxea por encima.

Un platillo de jadéo de manos de ternera.

Tomarás las manos de ternera cocidas, y las rebozarás con huevos, y las freirás; y luego tendrás hecha una salsa, que se llama jadéo. Para un plato de esta salsa tomarás seis yemas de huevos crudos, y los batirás en un cacillo, y le pondrás medio quartillo de vino blanco, y un poco de vinagre, y pondrás pimienta, nuez, gengibre, y canela, y un quarteron de azúcar, y media libra de manteca fresca de vacas, y un par de cucharadas de caldo, y lo sazonarás de

sal, y ponlo al fuego, y traelo à una mano como almendrada; y quando esta salsa comenzare à cocer, estará como ha de estár: luego meterás dentro las manos de ternera, ó cabezuelas de cabrito rebozadas, y ponlo con un poquito de rescoldo, quanto dé un hervor recio, porque no se corte. Sirvelo con revanadillas debaxo, ó con torrijas.

Este plato se puede hacer de pollos, pichones, ó aves, y no han de ser rebozadas, sino cocido blanco, y se puede hacer de manecillas de cabrito, ó de carnero rebozadas. Este caldo de jadéo, es bueno para tomar à las mañanas sin carne quando hace frio.

Platillo de cabezuelas de cabrito, y de las tripillas.

Para este platillo has de pelar las cabezuelas en agua caliente, y las manecillas, y de las tripillas harás una frasia, como está dicho en la de la ternera, que aunque esta es chiquita, es una misma cosa: luego cocerás todo esto en una olla con un poco de tocino, y una cebolla, y quando esté cocido, picarás el tocino, y la cebolla con una poca de verdura, y lo sazonarás con todas especias; y despues lo quaxarás con tres, ó quatro yemas de huevos, y un poco de vinagre, y apartarás primero un poco de la flor; y sirvelo sobre revanadillas de pan, y

echale la flor por encima, y un poco de zumo de limon. En este platillo no has de echar las asadurillas de cabrito.

Otro platillo de cabezuelas de cabrito.

Con las cabezuelas, y asadurillas de cabrito podrás hacer un platillo, cociendolo todo, salvo el higado, y despues de cocidas las cabezuelas, las asentarás en un cacillo en medias, y cortarás los livianos, y el higado en revanadillas delgadas, y freirás tocino en dados: y le echarás cebolla cortada muy menuda, y frielo un poco, y luego pon allí las asadurillas, que se ahoguen, y ponlo todo sobre las cabezuelas, y sazonalo con todas especias, y echale caldo hasta que se bañen, y cuezan, y echales un poco de verdura picada, y un poco de agráz en grano, si fuere tiempo, sino un poco de vinagre: y si lo quisieres quajar bien podrás, mas no es menester mucho, ántes si le quisieres echar un poquito de mostaza, quando se quisiere servir, podrás, porque es como fricasea, y en ellas dice bien la mostaza.

De esta manera puedes hacer la fricasea de las cabezuelas, quitandoles los huesos, y mezclando la carne con las asadurillas, y sazonandola en la sartén.

Fricasea de cosas fiambres.

Las fricaseas se hacen de muchas cosas, de algunas aves fiambres, pollos, ó pichones, que estén cocidos, ó asados, y esto ha de ser en la sartén, quando la quisieres servir, porque no es bueno estár hecho ántes. Freirás tocino en dados, que esté bien frito, luego echale cebolla picada, y los pollos, ó pichones, ó aves cortadas à pedacitos, y fríalo todo junto en la sartén, y luego echale vinagre aguado con caldo, y un poco de verdura picada. Sazonalo con todas especias, y sal, y dexalo cocer dos hervores, y echalo en el plato sobre revanadillas de pan: y si quisieres echar un poco de mostaza podrás, porque dice muy bien; particularmente, si la fricasea es de cabezuelas de cabrito, ó de callos de vaca, ó de panzas de carnero.

Estas fricaseas son muy buenas quando se camina con algun señor, que hay poco espacio para aderezar de comer, que con llevar algunas aves fiambres, entre tanto que se le asa otra cosa, se hace la fricasea, pues que en un meson no ha de faltar una sartén.

Cabezuelas de Cabrito rellenas.

Pondrás à cocer las cabezuelas partidas por medio; luego freirás un poco de to-

cino en revanadillas, y echarás allí los sesos, y un poco de carne picada, ó los livianos del cabrito, picados despues de cocidos: luego le echarás media docena de huevos crudos, y lo revolverás todo en la sarten hasta que esté bien seco; luego sazonalo de todas especias, y echale otros dos, ó tres huevos crudos, y un poco de agrio, y un poco de sal, y rellena las medias cabezuelas, y asientalas en una tortera untada con manteca, y ponla al fuego con lumbre abaxo, y arriba. Tambien se ha de echar en el relleno un poquito de verdura picada.

Y si alguna vez las quisieres hacer agridulces podrás: y si llevaren dulce, sirvelas sobre una sopa dulce; y sino sobre una sopa de queso.

Otro platillo de cabezuelas de cabrito.

Hendirás las cabezuelas de cabrito, y las lavarás muy bien; y luego tendrás un poco de peregil, yervabuena, y unas hojas de mejorana; luego pondrás de esta verdura encima de la media cabezuela, mezclada con unas revanadillas de tocino muy delgadas, y un poco de todas especias; luego ponle otra media cabezuela encima, y atala muy bien con un hilo: de esta manera puedes hacer las demás, y echalas à cocer con agua, y sal, y un poco de tocino, y unos garvanzos: y los

livianos de las asadurillas enteros, y sazonalo con un poco de especias: y de que estén cocidas sacalas, y desatales los hilos, y sirvelas sobre una sopa blanca, abiertas las cabezuelas, y la verdura ácia arriba, y echa allí los livianos enteros, y unos pocos de garvanzos à modo de olla.

Este es muy buen platillo, y no ha de llevar agrio ninguno, salvo algun poco de agráz en grano en el tiempo: y si fuere posible, las cabezuelas no han de ser desolladas, sino peladas.

Otro plato de cabezuelas, y asaduras de cabrito.

Cocerás las cabezuelas de cabrito partidas por medio, y despues de cocidas pasalas por un poco de manteca, y luego echales mucho pan rallado, y azúcar, y canela, todo rebuelto, y asientalas en una tortera untada con manteca, y ponlas al fuego con lumbre abaxo, y arriba; y quando estén medio tostadas, tendrás unas yemas de huevos batidas, y pondrás con un manojo de plumas de estas yemas por encima las cabezuelas; y luego ponle mas pan rallado, y azúcar, y canela, y unas gotas de manteca caliente, y dexalas acabar de tostar: y luego sirvelas sobre una sopa de leche. Esta la harás de esta manera.

Harás unas torrijas de pan blanco, luego

batirás quatro huevos con un quartillo de leche, y untarás un plato con manteca de vacas, é irás mojando las torrijas en la leche, y los huevos, y asentandolas en el plato, y tendrás seis onzas de azúcar molido, y se lo irás echando por encima, y unos bocadillos de manteca fresca; y así acabarás de hacer la sopa, y le echarás toda la leche, y los huevos, y manteca fresca por encima, y ponla à cocer en un horno à fuego manso: y luego sirve las cabezuelas encima. Es buen plato para s ábado.

Advierte, que esta sopa es muy buena para los viernes, con huevos estrellados encima; y con el recado desta sopa, y unas revanadas de queso fresco, ó mas requesones, se puede hacer una cazuela, y poner en el postrer lecho unos huevos estrellados; y se parece mucho à la cazuela de natas. Y si quisieres servir las cabezuelas de cabrito asadas sobre la sopa, partirás las cabezuelas por medio, y despues de lavadas les echarás un poco de sal en los sesos, y un poco de pimienta; luego le pondrás una longita de tocino delgada encima, y atalas muy bien con un hilo, y espetalas en el asador, ó embuelve la asadurilla del cabrito con un poco de redaño, y su sal, y ponlas à asar, y sirvelas sobre la sopa de leche.

Unos picatostes de ubre de ternera.

Cocerás la ubre con agua, y sal y la des-
neras muy bien, y majala en el almirez,
echale allí dos tantos de pan rallado, co-
o es la ubre, y echale cosa de quatro, ó
is onzas de azúcar, y yemas de huevos,
sta que esté un poco blando; y si lo es-
viere mucho, ponle mas pan rallado; y
ienta este batido sobre unas revanadas de
in blanco, y ponlas en una tortera untada
n manteca, apartadas unas de otras, y
onle un poco de azúcar por encima, y pon-
s al fuego à poca lumbre abaxo, y mucha
cima. En estos picatostes dice muy bien un
oco de manjar blanco, mezclado con la ubre.
Y advierte, que de este batido se puede
acer una muy buena tortera, poniendole mas
uevos, mas azúcar.

Otros picatostes de riñones de ternera.

Asarás los riñones de ternera, y picalos
í calientes, y sazonalos con especias, y
chales un poco de azúcar, y pan rallado, y
uevos: y si les quisieres poner un poco de
erdura picada podrás, y asientalos sobre sus
evanadas de pan, y cuezanse como los de
rás en su tortera. Estas son mejores para
dornar platos, que para servir solos.

Morcillas blancas de camara.

Tomarás riñonada de ternera, y si no la hubiere sea de vaca, y desvanela de las venas, y pellegitos que tiene, y picala con cuchillo pequeño muy menuda, y ponle otra tanta cantidad de pan rallado, como hay de grasa, y pica un poco de tocino gordo muy menudo, y freirás allí un poco de cebolla picada muy menuda, y echala con la grasa, y echale azúcar molido, de manera que esté bien dulce, y sazona con todas especias, y canela, y echale huevos hasta que esté como batido de buñuelos de pan rallado: luego echarás un poco de leche, hasta que esté bien blando, y sazona de sal: y luego hinche las tripas grandes de la ternera, y pon un cazo al fuego con agua, y sal, y de que esté cociendo, echa dentro las morcillas, é irás picando con un alfiler, ó aguja muchas veces, porque no se rebienten; y quando estén cocidas, sacalas, y tuestelas en las parrillas, y sírvelas sobre sopas de natas, ó sopa contraecha con leche, y queso fresco.

Estas morcillas harás tambien con los livianos de la ternera, cocidos, muy picados, y los mezclarás con la grasa, y el pan rallado, aunque el pan no ha de ser tanto para estas morcillas, como para las blancas, y las sazonarás como las otras, y saldrán en-

tre blancas, y pardas, y son muy buenas.

Morcillas de puerco dulces.

Tomarás la sangre del puerco colada, y no se menee quando se cogiere, porque se quaja luego, dexala quajar bien, y tendrás un cazo de agua cociendo, y echarás allí la sangre, y dexala cocer hasta que esté dura, luego sacala, y ponla en un paño, ó estameña, y ponla sobre un tablero, y cargala como queso, y dexala estár así hasta que se enfrie, y se escurra del agua: luego rallala, y echale un poco de pan rallado, y azúcar, que esté bien dulce. Luego tomarás exundia de puerco, y la desvanerás muy bien, y majala en el almirez, y mezclarás la que te pareciere con sangre, y lo desharás todo muy bien, hasta que esté bien mezclada la grasa con la sangre, y sazona con todas especias, y canela, y un poquito de anís, y harás tus morcillas muy chiquitas, y perdigalas. Estas no son para guardar mucho.

Salchichones de carne de puerco.

Tomarás carne de pernil de puerco fresco, y la picarás con otra tanta carne gorda del mismo puerco; y luego le echarás la tercia parte del pernil añejo bien picada, y mezclalo todo muy bien, y sazonalo con todas

especias, y sal, y echale zumo de limon, y un poquito de vino, y henchirás las tripas que sean un poco gordas: y harás tus salchichones pequeños, y los has de perdigar en agua, y sal, y luego los freirás, ó asarás en las parrillas. No son para guardar mucho, mas son buenos para frescos.

Chorizos de puerco.

Tomarás carne de puerco, que sea mas magra que gorda, y la echarás en adobo de solo vino, y un poco de vinagre, y la carne ha de ser cortada en ravanadas: el adobo ha de ser corto, no mas de quanto se cubra: sazonalo de especias, y sal, y estese en ello veinte y quatro horas; y luego hinche los chorizos, las tripas que sean un poco gordas, y pasalos por agua cociendo. Estos se guardan todo el año, y se comen cocidos, y el vinagre ha de ser tan poco, que no se sienta despues al comer.

Longanizas.

Unas longanizas pondré aquí, porque las suele comer bien Su Magestad. Tomarás carne de los solomos de puerco, que no tenga mucho gordo, y la cortarás en ravanadillas menudas, y las echarás en adobo en agua, sal, y un poquito de vinagre; y sazonarás con

todas especias, salvo nuez, que no ha de llevar sino pimienta, clavo, y gengibre, y le echarás unos pocos de cominos, de manera que sepan bien à ellos, y esté en adobo veinte y quatro horas; luego henchirás las longanizas, y ponlas à enxugar. Estas no llevan ajos, ni oregano; y si le quisieres echar algun poco de ajo, han de ser asados, y pocos.

Un solomo de vaca relleno.

Para un plato es menester dos solomos. Abrirás estos solomos por medio à lo largo, de manera que no llegue la abertura à la otra parte; luego le darás otras dos cuchilladas à lo largo, una en cada parte, de manera que venga à estár el solomo casi tan ancho como largo: luego pondrás las dos puntas de los lomos una sobre otra, y harás de los lomos uno largo: luego picarás carne, y tocino, y lo sazonarás, como para salchichas, echandole de todas especias, y anís, y sazonada esta carne de especias, sal, y un poquito de vinagre, le pondrás unos huevos, y rellenarás los solomos, y los cocerás con un hilo, y una aguja, ó mechadera, y harás dellos una rosca, y ponla en una tortera grande à cocer, con lonjas de tocino debaxo, y otras encima, y mete la tortera en un horno con lumbre abaxo, y arriba, y de la carne sazonada que te sobrare del relleno, harás unas

tortijuelas rebozandolas con huevos, y frielas en manteca de puerco, y con estas tortijas, y el caldo que saliere del roscon, harás la sopa, y asentarás el roscon sobre ella, y le echarás zumo de limon por encima: y despues que hayas quitado todos los hilos, pondrás ruedas de limon por encima.

Manjar blanco.

Quiero poner aquí algunas potagerías de legumbres: y esto hago (como tengo dicho) para los mancebos, y mugeres, que sirven à algunos señores, y no saben estas cosas, aunque parecen muy fáciles. El manjar blanco, para una pechuga, la sacarás de una gallina, acabada de matar, y tendrás la olla cociendo, y echala dentro: y cueza hasta que esté casi acabada de cocer: luego deshilala muy menuda, y ponla en un cazo, y echale medio quartillo de leche, y batela con el cucharon, de manera que no se corte, luego echale una libra de harina de arroz, y echale otro poquito de leche, y batelo muy bien; luego vele echando leche, y trayendolo à una mano hasta que tenga cinco quartillos, y echa una libra de azúcar, y si le echares cinco quarterones será mejor: echarle un poco de sal blanca, cantidad de un panecillo de los de Madrid, y pon el cazo sobre unas trevedes con buena lumbre de ti-

zon de carbon, y traelo à una mano con mucho cuydado, porque no se queme, ni se ahume, y quando comenzare à quajar batelo muy bien: tardará en cocerse tres quartos de hora, poco mas, ó ménos. Para ver si está cocido, toma un poco en la punta de un cuchillo, y dexalo enfriar un poco, y llegalo à la mano, sino se pegare estará cocido. Advierte, que si haces muchas pechugas juntas, como si fuesen seis, no pueden llevar tanta leche, que à seis pechugas bastarán siete azumbres de leche, y si no fuesen muy buenas las pechugas, aun seria mucha leche, porque trabajan mas las pechugas, y se deshacen mas, y no pueden llevar tanta leche, porque saldria el manjar blanco blando. Otro manjar blanco se hace con mas leche, y mas azúcar, mas yo me atengo à este.

Buñuelos de manjar blanco.

De este manjar blanco aprovecharás lo que sobrare para regalar à tu señor. Harás unos buñuelos, echando un poco de manjar blanco en almirez, y lo majarás muy bien; y luego le echarás un poquito de harina, y yemas de huevos, hasta que esté blando, y luego pondrás una sartén al fuego con un poco de manteca, y quando esté caliente, vé echando buñuelos con una cucharita, y velos friendo; y quando estén casi fritos, los irás apre-

tando con la paleta de manera que queden todos despachurrados; luego sacalos, y pasalos por un poco de almibar, y ponles por encima un poco de canela. Estos se llaman buñuelos despachurrados, y advierte, que se han de freir con muy poca manteca.

Otros buñuelos de manjar blanco.

Tomarás tres, ó quatro pellas de manjar blanco, y harás unos rollitos del tamaño, ó gordor del dedo pequeño en la mano, y los irás cortando en pedacitos, un poco mayores que avellanas, y ponles harina por encima, é irás haciendo de ellos unos bodoquillos, y ponles harina, porque no se peguen, y pon à calentar la manteca, que esté bien caliente en la sartén, y echalos dentro, y ponlos al fuego à buena lumbre; y meneando siempre la sartén à una mano, y en tomando color, sacalos luego con la espumadera, y no te descuydes, porque se quemarán, ó se despachurrarán. Escurrelos bien de la manteca, y sirvelos sobre unas ojuelas, y raspales un poco de azúcar por encima.

De este manjar blanco podrás hacer unas pellas tostadas, poniendo cada pella sobre una revanada de pan: y luego las asentarás en una tortera untada con manteca, y ponle por encima un poco de azúcar raspado, sin otra cosa ninguna, y ponlas con una poca de lum

bre abaxo, y arriba; y en estando doradas, sacalas, y sirvelas, que son mucho mejores que tostadas, en sartén, ni en parrillas.

Picatostes de manjar blanco.

Pondrás las pellas de manjar blanco en el almirez, y echales yemas de huevos, majandolas hasta que esté un poco blando; luego vé poniendo sobre unas revanadas de pan de este manjar blanco, que tengan mas manjar blanco que pan, ponlas en una tortera untada con manteca, y raspale un poco de azúcar por encima, y ponle lumbre moderada abaxo, y arriba; y de que estén dorados, sacalos.

Estos son buenos para componer platos de pollos rellenos, ó pichones; y tambien se suelen servir solos.

Frutillas de manjar blanco.

Deste manjar blanco puedes hacer frutillas, haciendo una masa fina sin azúcar; y luego hacer unos rollitos de manjar blanco, del gordor del dedo pequeño, y tender la masa muy delgada, y hacer unas frutillas como medias herraduras, y unas empanadillas muy pequeñas, y otras como candilejas; y puedes hacer unos pastelillos de ojaldrados de dos hojas, y fritos, y pasados por almibar. El manjar

blanco de estos pasteles, no ha de llevar huevos.

Cazolillas de manjar blanco.

Del manjar blanco podrás hacer unas cazolillas, poniendole yemas de huevos, natas, y cañas; y las cazolillas han de ser muy pequeñas. Se han de cocer en el horno, y parecerán tijeladas de Portugal, aunque son mejores. De este manjar blanco podrás hacer unos pastilejos de masa llana, metiendoles dentro manjar blanco, y huevos mexidos, y algunas cañas de vaca, y conservas, y si no fuere dia de carne, se harán sin las cañas: para estos podrás hacer los vasos de pasta de mazapan, perdigandolos primero, porque no se caygan: cuecelos en el horno, y sirvelos con unos tallarines fritos à la redonda.

Torta de manjar blanco.

Tomarás cinco, ó seis pellas de manjar blanco, y le pondrás yemas de huevos, hasta que esté un poco blando: luego harás tu torta con dos ojas, una abaxo, y otra arriba, y rociala con manteca, y raspa el azúcar por encima. Advierte, que esta torta para ser muy buena ha de llevar quatro escudillas de natas, mezcladas con manjar blanco; y si no las tuvieres, toma media libra de

pasta de mazapan, y una caña de vaca en trozos, todo mezclado con manjar blanco, y mezclalo todo muy bien, y será muy buena torta.

Como se ha de hacer el arroz.

Tomarás el arroz, y lo ventarás de las pajas, y las hojitas, y luego lavale con agua tibia hasta que salga el agua clara; luego tapalo en un colador cerca de la lumbre, y se enjugará presto, y esponjará algo; luego ponlo en el tablero, mondalo, y tendrás tantas azumbres de agua caliente, como hay libras de arroz, y ponlo dentro del cazo, y cueza dos hervores, y apartalo, y tapalo cerca de la lumbre, y él irá esponjando, y embeberá toda el agua; luego ponle otras tantas azumbres de leche, como hay libras de arroz, y ponle el azúcar, media libra de azúcar para cada libra de arroz, y sazonalo de sal, y ponlo al fuego de brasa, y cueza poco à poco, y menealo pocas veces, porque no se deshaga el grano, y con esto saldrá granado, y duro. Y si el arroz fuere para mesa muy regalada, podrás poner tres quarterones de azúcar à una libra de arroz: y entiendese, que el arroz ha de ser bien granado, porque de otra manera nunca sale bueno.

Buñuelos de arroz.

De este arroz podrás hacer buñuelos, apartando un plato de ello, y dexalo enfriar; luego ponle un puñado de harina, y dos huevos con claras, y rebuelvelo con un cucharon, no mas de quanto se embeba la harina, y los huevos, porque si los rebuelves mucho, se echará à perder. Luego pondrás la manteca al fuego, y echarás buñuelos con un cucharon, que sean un poco grandes, y frielos bien, que salgan morenos, y sirvelos con miel, azúcar, y canela por encima. Son mejores de lo que parecen. La harina ponsela de una vez, y ántes pequen de mucha harina, que de poca.

Cazuela de arroz.

De este arroz podrás apartar un plato, y ponerle media dozena de yemas de huevos, y dos con claras, y un poco de pan rallado, y un poco de canela molida; y rebuelvelo todo, y pon una poca de manteca de vacas en una cazuela, y echa el arroz dentro, y raspale un poco de azúcar por encima y cuecelo en un horno, y de que esté bien cocido, sirvelo en la misma cazuela. En lugar del pan rallado podrás poner requesones si quisieres. De este mismo arroz de la ca-

zuela podrás hacer una torta, y podrás hacer tambien unos picatostes sobre revanadas de pan, y raspales azúcar por encima, y cuecelos en una tortera con lumbre abaxo, y arriba.

Arroz á la Portuguesa.

Harás una libra de arroz con leche, de la manera que está dicho arriba, y quando lo quisieres servir, batirás una docena de yemas de huevos muy batidas, y pondrás el arroz sobre lumbre, é irás echando estas yemas de huevos, y rebolviendo muy apriesa; y dando un hervor, sacalo, y echalo en los platos, y pon el azúcar, y canela por encima, y sirvelo caliente.

Arroz de grasa.

El arroz de grasa se ha de limpiar, como está dicho en el de leche: poniendole à cada libra azumbre y media de caldo, ó algo ménos, y sus cañas de vacas, y tres quarterones de azúcar, porque el de la leche ha menester algo ménos de azúcar, por quanto la leche es mas dulce que el agua; y el de la leche de almendras ha de llevar tambien mas azúcar; y si mezclas leche de almendras con la leche de cabras, y le pones una libra de azúcar à una libra de arroz, es el mejor arroz de todos, y mas gustoso. De este arroz de grasa podrás hacer to-

das las cosas que tengo dicho del arroz de leche, y te saldrán mejores. El arroz de aceyte, y de manteca de vacas, se ha de hacer por el órden que está dicho en el de grasa, y por eso no hay que tratar de ello.

Cazuela de arroz sin dulce.

Mondarás el arroz de parte de noche y lavalo muy bien en agua caliente, y en el agua postrera dexalo estár un poco, y luego así caliente escurrido del agua, ponlo en unos manteles, qne estén doblados dos, ó tres veces y arropalo muy bien, y dexalo allí hasta la mañana, ó desde la mañana hasta las once del dia, y lo hallarás esponjado, y tierno: luego ponlo en unas cazolillas con un poco de agua caliente, quanto se bañe, sazonado de sal, y pimienta, y un poco de aceyte que sea bueno, y metelo en un horno con poca lumbre, y se embeberá el agua, y quedará el arroz muy granado, que no se pegue un grano con otro, y muy tierno, y de buen gusto.

Platillo de alcachofas.

Las alcachofas se aderezan desta manera, limpialas de las hojas mas verdes, y de la cascara del pezon, y cortales las puntas hasta cerca del medio: luego perdigalas en agua,

que se les quite el amargor; luego sacalas, y esprimelas, y metelas en una olla, ó asientalas en un perol, ó cazuela con los pezones hácia abaxo: y si tuvieres manteca fresca, ponsela así cruda, y sazonalas con pimienta, nuez, y gengibre, y unos clavos enteros, y ponles un poco de vino blanco, y un poco de vinagre, y agua caliente, ó caldo hasta que se bañen y ponle dentro un manojo de peregil, y yervabuena, y cilantro verde, y unas cebollas enteras, y sazonalo de sal, y un poco de azafrán; y con esto se pueden cocer, y tuesta unas revanadas de pan, y sírvelas sobre ellas: pon los pezones ácia arriba, y echarás à mal las yervas todas, y las cebollas, que con manteca se hará un caldo espeso que parezca quaxado: si no tuvieres manteca fresca, y fuere dia de carne freirás cebolla con tocino, y ponselo, y verdura picada, y la demás sazon que se pone à las de la manteca, y las quajarás con yemas de huevos, y un poco de agrio.

Alcachofas asadas.

Perdigarás las alcachofas con agua, y sal, cortandolas primero cerca la mitad ácia las puntas, y esprimelas del agua, y ponlas à cocer en caldo, que tenga buena grasa, ó en agua y sal, y mucha manteca de vacas, y ponlas en un hornillo, los pezones ácia

abaxo sobre unos pedacillos de masa; y echales dentro por las puntas un poco de sal, pimienta, y aceyte que sea bueno, y ponles lumbre que sea moderada abaxo, y arriba, é iranse calando: y quando estén asadas, sacalas, y asientalas en el plato, y ponles zumo de naranja por encima, aunque parezcan que están secas, por dentro estarán muy tiernas, y muy gustosas.

Platillo de alcachofas.

Las alcachofas quando están tiernas, todo lo tierno de ellas es muy bueno para aderezar en platillos. Perdigarás las alcachofas con agua y sal, de manera que estén casi cocidas; luego les quitarás todo el tierno, y lo ahogarás con un poco de manteca de vacas fresca hecha pedacitos: luego le pondrás un poquito de vinagre blanco, y el zumo de un limon y lo sazonarás con todas especias, y un poquito de verdura picada, y un poco de azafrán, y le pondrás un par de cucharadas de agua, y un poco de sal; luego batirás diez y ocho, ó veinte huevos, y lo echarás dentro en el cacillo sobre alcachofas, y ponle un poco de pan rallado por encima.

Este platillo ha de llevar media libra de azúcar, juntamente con las alcachofas; luego pondrás el cacillo al fuego, con un poco de lumbre abaxo, y otra poca encima de

una cobertera, y cueza poco à poco hasta que esté bien quaxado, y dorado por arriba, y sirvelas sobre revanadillas de pan tostado, y azúcar y canela por encima. Estas alcahofas son buenas para platillos de pichones, ó de pollos, y para pasteles de criadillas de tierra, y pollos, y para otros muchos platillos.

Potage de habas.

Las habas en dia de pescado las buscarás que sean muy tiernas, y las mondarás y pondrás aceyte que sea bueno en una cazuela de barro, ó en una olla, y ponla sobre brasas: y quando esté caliente echa las habas dentro, y tendrás lechugas lavadas, y deshojadas y las torcerás en las manos, y las harás lo mas menudo que pudieres, sin llegar cuchillo à ellas, y esprimelas del agua, y las irás echando con las habas, y vayanse ahogando habas, y lechugas. Ellas irán echando agua de sí, que casi bastará para servir de caldo: echale de todas especias, y verdura cilantro verde mas que de las otras, y sazona de sal, y ponles un poquito de agua caliente, y un poco de vinagre, y cuezan hasta que estén blandas: echale unos huevos crudos para que salgan escalfados con las habas; y sírve las habas, y los huevos todo junto en la misma cazuela. A estas habas se suele echar

un pozo de eneldo, mas algunos señores no gustan de él.

Otras habas.

Mondarás las habas, y perdigalas en agua; y ahogalas en aceyte con manteca fresca, y su cebolla: y despues de bien ahogadas, echales caldo de garbanzos, ó agua caliente quanto se cubran, y sazona de sal, y de todas especias y verdura picada, y mucho cilantro verde, y si quisieres echar lechugas perdigadas primero, y medio picadas, echalas dentro, y quajalas con huevos, y acedo, y si quisieres hacer sin lechugas con sola la verdura son buenas. Estas habas son buenas con sabalo en cazuela.

Habas en dia de carne.

Las habas en dia de carne se han de guisar con tocino frito en dados, y en lo demás guardar la órden que está dicha en las de pescado, las unas ahogadas sin perdigar, y lechugas tambien crudas desmenuzadas con las manos, y han de llevar de todas verduras, y las otras se han de perdigar, y quajar con huevos, y agrio. Estas habas quando están tiernas, son buenas para echar en los platillos de carne, y en pasteles de pollos, ó pichones.

Sopa de lechugas.

Perdigarás las lechugas, y luego asentarás los cogollos en el cacillo, todas las puntas cara dentro, y picarás las demás medio picadas, y echalas dentro en el cacillo: luego freirás un poco de cebolla muy menuda con manteca de vacas, y echasela dentro en el cacillo, sazona con todas especias, y canela, y echale un quarteron de azúcar dentro, y agua caliente quanto se bañen las lechugas, y sazona de sal, y cuezan, y dén dos ó tres hervores: luego quajalas con quatro yemas de huevos, y un poco de vinagre, y tendrás revanadas de pan tostado asentadas en un plato, y echarás las lechugas con el mismo cacito, de manera que caygan en el plato todas sin descomponerse: echale azúcar, y canela por encima, y zumo de limon, ó naranja: luego harás seis, ú ocho huevos escalfados, ó estrellados blandos, y ponlos encima de la sopa de lechugas: y sino hubiere lechugas, se puede hacer de borrajas, de berros, ó escarolas, y de otras muchas verduras.

Lechugas rellenas.

Perdigarás las lechugas, que estén medio cocidas, enteras, ó en medias, porque po-

niendo debaxo media lechuga, y luego el relleno, y, otra media encima, viene à juntar el peson, que parece una lechuga entera. Digo, pues, que picarás unas pocas de estas lechugas cocidas à medio picar, esprimelas muy bien: luego poudrás un poco de manteca fresca à calentar en una sartén, y freirás allí un poco de cebolla cortada larga, y echa allí las lechugas picadas, y dén una, ó dos bueltas en la sartén: luego echale huevos en cantidad en la misma sartén, y ponla sobre el fuego, y vé rebolviendo, como huevos rebueltos, hasta que esté bien seco; luego echalo sobre el tablero, y picalo todo junto muy bien, y ponle huevos crudos, y un poco de pan rallado, y queso rallado, y azúcar, que esté bien dulce, sazonalo con todas especias, y canela; el relleno nó ha de quedar muy blando, ni ha de llevar género de agrio; rellena tus lechugas, asentando primero las medias lechugas en una tortera untada con manteca, y acomodandolas que no lleguen unas à otras; luego asienta encima el relleno muy bien puesto, y luego pon las otras medias encima sobre el relleno, de manera que quede todo cubierto, y untalas con manteca, y pon la tortera al fuego con poca lumbre, para que se quaje el relleno, y no se quemen las lechugas. Estas servirás sobre una sopa dulce, ú con torrijas, y azúcar, y canela por encima, y un poquito de queso ralla-

do. Las lechugas son muy dexativas para hacer platillos en dia de pescado, mas para el dia de carne son muy buenas.

Lechugas rellenas en dia de carne.

Aparejarás las lechugas, como está dicho en las de atrás: luego picarás carne de ternera, ó carnero, con su tocino, y la sazonarás de sal, y de todas especias, y le pondrás huevos, de manera que esté un poco blanda como para albondiguillas, y le pondrás algunas pocas de cañas de vacas, y un poco de zumo de limon, y rellenarás las lechugas en la tortera, poniendo la media lechuga debaxo, y asentarás la carne encima, y untala con manteca, y cuezase en la tortera à fuego manso porque no se tuesten las lechugas; y sirvelas sobre una sopa con unos pedazos de pechos de ternera, cocidos, y tostados en las parrillas con pan rallado, entre lechuga, y lechuga un pedazo del pecho, ó palominos cocidos.

Cazuela mogi de berengenas.

Las berengenas se aderezan en platillos y se sirven con queso rallado por encima, y de otras muchas maneras; mas yo no quiero poner aquí mas de dos, ó tres maneras; Para una cazuela mogi son menester dos, ó tres

docenas de berengenas, si fuesen pequeñas, que son las mejores. Tomarás tres docenas, y quitales los platillos de los pezones, y abrelas por medio, y ponlas à cocer en una olla con agua, y sal, y ponles en la boca de la olla unas hojas de parra, ó lechugas, porque no estén descubiertas. Despues que estén cocidas sacalas en un colador, y escurrelas del agua una à una, y aparta la mitad de ellas para picar; luego tomarás una libra de queso de yerva, que sea bueno, y rallalo, y mezclalo con otro tanto, ó poco ménos de pan rallado, y echalo todo en una pieza, y sazonalo con todas especias, y canela, y alcaravea, y ponle media libra de azúcar, y un poco de miel, porque el dulce de esta cazuela no es bueno todo azúcar, ni todo miel, sino miel, y azúcar; luego echale dos docenas de huevos batidos, y batelo todo muy bien con un cucharon; y luego echarás dentro las berengenas picadas, y las que están en medias, y rebuelvelo muy bien, sazona de sal, y un poco de azafrán, y con esto harás dos cazolitas medianas, ó una buena: echa un poco de aceyte, no mas de quanto se unte la cazuela, porque estas no han de llevar mas aceyte de lo que fuere menester para untarlas, que será ménos de dos onzas, que echandole mas recaudo, las echarás à perder: luego echa el batido en las cazuelas que estén bien llenas, y ponle enci-

ma una yema de huevo cruda, ó las que quisieres, y mételas en un horno, y cuezase à fuego manso; y quando estén medio cocidas, untalas con un poco de aceyte, les echarás un poco de queso rallado por encima, y harán una costra. Estas cazuelas se hacen sin género de dulce, y en los demás han de llevar todo lo que llevan estas, y mas han de llevar unos pocos de cominos. Quando tubieres muchos platos que hacer, y no tubieres cazuela, echa el batido de estas cazuelas dulces en unas torteras grandes, y sirvelas en revanadas, con su azúcar, y canela por encima: y para diferenciar platos, harás las revanadas, y las rebozarás con huevos, y frielas, y sirvelas con torrijas de pan mezcladas con las revanadas, y tendrás azúcar, y canela, y un poquito de queso rallado, echarselo por encima. Estas cazuelas se hacen tambien de carne con cañas de vaca, y berengenas, ó alcachofas.

Berèngenas rellenas.

Las cocerás partidas por medio: luego las esprimirás, y luego las sacarás lo que tiene dentro, de manera, que quede cada una hueca, como media nuez, y picarás unas pocas de berengenas cocidas, y freirás un poco de cebolla con un poco de manteca de vacas, ó con buen aceyte; luego echa allí las beren-

genas, y un poco de yervabuena, y cilantro verde, y huevos crudos, y ponlos sobre el fuego, y rebuelvelos hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo todo muy bien, y métele huevos crudos, y un poco de pan rallado, y un poco de queso, y sazona con todas especias, y canela; y un poquito de alcaravea, y un poco de azúcar: luego hinche las medias berengenas, y rebozalas con huevos, y frielas, y sirvelas con azúcar, y canela por encima. A estas berengenas les puedes hacer el relleno en dia dè carne con carne, y de las mismas berengenas, y en dia de sábado con livianos de carnero, y de ternera muy bien picados, y con berengenas; y en lo demás guardarás la órden que está dicho en las de pescado.

Plato de berengenas en dia de carne.

Cocerás las berengenas en medias, luego sacalas, y las esprimirás del agua, y ahogalas con un poco de tocino, y cebolla, y sazona con todas especias, y un poco de alcaravea, y echales caldo hasta que se bañen, y tendrás un poco de tocino cocido, y picalo con un poco de todas verduras, y echaselo dentro, y cuezan un poco, y sirvelas sin quajar, y echales por encima un poco de queso mezclado con un poco de alcaravea.

Platillo de almendrucos.

Tomarás los almendrucos ántes que se quajen los huesos, y los estregarás con un paño para que se les quite el vello, y luego ponlos à cocer con agua, sin otra cosa: luego echalos en el colador, y frie cebolla picada con tocino, ó con buena manteca de vacas, y ahogarás los almendrucos con ella, les echarás caldo quanto se bañen, y sazona con todas especias, y canela, y un poco de dulce de azúcar, y cuezan dos, ó tres hervores, y echales un poquito de verdura picada, y no lo quajes con huevos, sino así como fricasea. Sirvelos sobre unas revanadillas de pan blanco. Este platillo es muy bueno.

Garbanzos dulces con membrillos.

Echarás los garbanzos à cocer, y quando estén cocidos, tomarás membrillos, tanta cantidad como los garbanzos, y mondalos, y cortalos las pepitas, y cortalos por medio: luego del medio cortarás revanadillas delgadas à lo largo, y lo ancho del membrillo; luego tomarás manteca de vacas fresca, y freirás cebolla, y membrillos hasta que estén bien blandos: luego echalos con los garbanzos, y sazona con todas especias, y cane-

la, y un poco de vinagre, y echales dulces de azúcar que estén bien dulces, y tengan poco caldo: luego harás unos tallarines muy delgados, y frielos, y echarás en un plato un lecho de tallarines (aunque se pueden servir sin ellos) otro de garbanzos, y azúcar, y canela, y de esta manera henchirás el plato. Y advierte, que este plato ha de ser bien dulce, y bien agrio, y si no hubiere buena manteca, hagase con buen aceyte; si no hubiere membrillos hagase con peros agrios.

Otros garbanzos dulces.

Cocerás los garbanzos con agua, y sal, y aceyte bueno, y unas cebollas enteras, y picalas mucho, ahogalas con aceyte, ó manteca fresca, y echales en la olla de los garbanzos, y tendrás pan tostado remojado en vinagre, y sacarás algunos garbanzos al almiréz, y mojalos con un poco de verdura picada, y toma el pan remojado, y esprimelo del vinagre, y echalo en el almirez, y majalo todo muy bien, y desatalo con un poco de vinagre, donde se remojó el pan, y con caldo de los garbanzos, y echalo en la olla y sazona con todas especias, canela, azafrán, y dulce de azúcar, ó miel, que estén bien agridulces, y sirvelos sobre una sopa de canteros de pan.

Como se adereza la calabaza.

Las calabazas son muy büena potagería demás de ser muy buena para enfermos, y para platillos de pollos, ó pichones, ó aves, y para qualquiera de esta volatería. Las perdigarás que estén medio cocidas, y la calabaza tambien ha de estár perdigada, y cortada, y menuda: armarás el platillo en un cacito, ó cazuela poniendo la volatería debaxo: luego freirás un poco de cebolla con tocino, y echa allí la calabaza, y ahoguese un poco, y echalo todo en un cacillo sobre los pollos, ó pichones, y echale un poco de caldo, quanto se bañe, y sazona con todas especias, y un poco de verdura picada, y si tuvieres alguna caña de vaca, echasela dentro en trozos, y echale un poco de agráz en grano; porque las calabazas, y el agráz todo viene en un tiempo, dexalo apurar; y luego quajalos con yemas de huevos, y un poco de agrio. Son los mejores platillos de todo el año. Ahora pondré aquí otros tres, ó quatro platos de la calabaza diferentes.

Potage de calabaza.

Tomarás las calabazas largas, que sean tiernas, y raspalas de toda la cascara, y cortala un poco menuda, y ponla à perdigar

en agua, y sal, y luego echala en el colador à que se escurra, y pon en un cazo, ó cazuela un poco de manteca de vacas, ó buen aceyte, y freirás un poco de cebolla, y echa allí la calabaza, y ahogala un poco: luego echale caldo de garbanzos, ó agua caliente quanto se bañe, y echale verdura picada, y sazona con todas especias, y ponle un poco de leche dentro, y toma un poco de manteca, y ponla à calentar en una sartén: y quando esté caliente, echale un poquito de harina, y friela de manera, que no se ponga negra, ni espesa en la sartén, sino que haga unas empollitas blancas, y echala sobre el platillo de la calabaza, y echale un poquito de azafrán y un poco de agrio, y con esto no es menester quajarse con huevos. Si le quisieres echar dulce bien podrás, y azúcar, y canela por encima. Sírvela sobre revanadillas de pan, y adornala con algunas torrijas.

Calabaza rellena en el dia de pescado.

Cortarás la calabaza en trozos, de el tamaño de pastelillos de medio talle, y quitale todo lo de adentro, no acabandolos de agugerear por la una parte, y perdigalos en agua, y sal, y echarás allí un poco de la cabeza en pedacitos para el relleno, y de que esté perdigado, sacalo en el colador, y frie

un poco de cebolla cortada larga, con un poco de manteca de vacas, luego echa allí la calabaza que está en pedacitos, y ahoguese todo en la sartén, y pon un poco de verdura entera.

Y de esto que esté bien ahogado echale huevos crudos en cantidad, y rebuelvelo con la paleta sobre el fuego, hasta que esté bien seco; luego sacalo en el tablero, y picalo muy bien, y ponle un poco de pan rallado, y queso que sea bueno, y sazonalo con todas especias, y un poco de azúcar, y canela, y ponle huevos crudos, de manera, que no esté muy ralo: y rellena tus pastelillos, y ponles un poco de queso rallado por encima, y asientalos en una tortera untada con manteca, y echales un poquito de manteca por encima, y pon la tortera al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y cuezanse así en seco, y sírvelos sobre una sopa dulce que lleve queso. Si la quisieres servir en platillo quando estuviere acabada de cocer, pon en la misma tortera caldo de garbanzos, que llegue à igualar con los pastelillos; y sazona este caldo con verduras, y especias: y si le quisieres poner agráz, con no echar queso al relleno, será muy bueno, y parecerá relleno de pollos, y el agráz no lo has de echar hasta que tengas hecho el relleno del todo, porque los granos quedan enteros: y si tu señor no fuere amigo de agráz en gra-

no, echale al relleno agráz sacado, y será una misma cosa. Y tambien podrás al rellenar estas calabazas, cortar algunas largas hendidas por medio, que queden à manera de tejas, y las asentarás en la tortera, y rellenarlas, y ponerles unas yemas de huevos duras encima, y servir de las redondas, y de las largas todo junto con algunas torrijas entre medias, parece bien.

Calabaza en dia de carne.

La calabaza en platillo, ha de ser como la del dia de pescado, salvo, que en lugar de manteca de vacas, y aceyte, ha de ser tocino frito en dados, y en lo demás todo ha de llevar una cuenta. La calabaza rellena en el dia de carne, como está dicho, no ha menestor llevar calabaza dentro, ni queso, ni dulce, sino carne, y haz tu relleno, como para rellenar pollos, friendo unas longitas de tocino, y un poco de cebolla cortada à lo largo, y un poco de verdura, y ponle carne picada, y frielo un poco, y echale huevos crudos, y rebuelvelos sobre la lumbre, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y ponle huevos crudos, y sazonalo con todas especias, y rellena tus pastelillos, y ponle una yema de huevo encima de cada uno con algunas cañas de vaca, y pica un poco de

tocino gordo, y unta la tortera, y asientalos dentro, y cuezan así en seco.

Y advierte, que estos pastelitos de calabaza que se cuecen en seco, es mejor que sean baxitos; lo que habia de ir en una, vaya en dos y no importa mucho, aunque estén agugereados por entrambas partes, que como el relleno es seco, se quajan luego los suelos, y se quedan con su sazon. Sírvelos sobre alguna sopa, y adornalos con algunas torrijas.

Calabaza rellena en platillos.

Se han de rellenar los gubiletes de la calabaza con carne cruda, picada con tocino gordo, y sazonada con todas especias, y huevos, como si fuera para hacer albondiguillas, mezcla dentro de la carne algunas cañas de vaca, y un poco de agráz en grano, ó del agráz sacado, y hinche tus pastelillos, y asientalos en un cazo, que estén muy juntos unos con otros; luego ponles caldo hasta que se cubran, y echa allí verdura picada: y si no tuvieres harta grasa, freirás un poco de tocino en dados muy menudos, y ponle un poco de cebolla cortada muy menuda, y echalo sobre el platillo de los gubiletes de la calabaza, y ponle un poco de verdura picada, y sazonalo de especias. Y quando quisieres servir el plato, quajalo con unas yemas de

huevos, y un poco de acedo: y si le quisieres echar un poco de azúcar, y canela por encima, podrás; y aparta primero la flor, y despues ponsela por encima.

Plato quajado de calabaza.

De la calabaza larga, ó redonda podrás hacer platos, cociendo la calabaza con agua, y sal; luego sacala en el colador, y escurrase, y ponla sobre el tablero, y picala muy bien, y mezclale pan rallado, queso, y azúcar, y sazonalo con todas especias, y canela, y ponle huevos crudos haz que esté bien blanda: unta un plato, ó una tortera con manteca, y hinchelo de aquel batido, y ponles por encima unas revanadillas de queso; y si fueren en dia de carne, en lugar de queso sean cañas de vaca: y tambien podrás ponerle un suelo de ojaldrado, y hacerle buenos bordes, y cuezanse en el horno, y parecerá costrada: y si no le quisieres echar queso, lo podrás hacer agridulce, y tendrá muy buen gusto.

Calabaza frita.

De la calabaza redonda podrás hacer platos; quitandole la cascara que es muy recia, y de lo blando de dentro harás revanadillas muy delgadas, y las harinarás, y frianse

muy bien, y parecerán ojarascas; y se han de servir con azúcar, y canela, y zumo de limon, ó naranja: y si son para freir, mucho mejores que las largas, y para otra cosa ninguna no son tan buenas: y si fuere dia de carne, freirás estas calabazas redondas con manteca de puerco, y echales azúcar, canela, y agráz, y no se frian hasta que se quieran servir: de manera, que vayan calientes à la mesa. Son de mucho gusto. Y advierte, que estas calabazas ántes que se frian se han de sazonar de sal.

Potage de calabaza redonda.

Perdigarás la calabaza en agua, y sal, y luego sacala al colador que se escurra, y la ahogarás en su cazuela, ú olla, con su cebolla picada con manteca de vacas, ó buen aceyte, y sazonalo con todas especias, y canela, y dulce de azúcar, ó miel: ponle un poco de agua caliente, quanto se bañe, y quando esté bien cocida rebuelvela con el cucharon hasta que se deshaga bien, que parezcan puches, y le puedes echar un poco de pan rallado; y luego quajarlo con unos huevos, y agrio, de manera, que sean agridulces, y sirvela en escudillas, y su azúcar, y canela por encima. Este platillo no es muy bueno para mesas regaladas, mas es bueno para conventos, y personas particulares, y

si lo sirvieres en plato, no se deshagan mucho.

Sopa de calabaza redonda.

Freirás la calabaza redonda en revanadillas, como está dicho, y armarás una sopa de calabaza frita, y revanadas de queso fresco, azúcar, y canela: y entremedias pondrás unos huevos rellenos, y unos bocadillos de manteca fresca: luego batirás quatro huevos con claras, y les pondrás un quartillo de leche, y mojarás la sopa con esta leche, de manera, que quede bien empapada, y ponla à cocer en un horno. Suele salir muy buen plato.

Como se aderezan los navos.

Los navos no es muy buena potagería: yo trato de ellos de mala gana, porque soy muy enemigo de ellos, porque en qualquier platillo donde cayere algun caldo de navos se hecha à perder; con todo esto diré tres, ó quatro maneras de navos. Hanse de escoger que sean delgados, y lisos, y de tierra fria: raspalos, y perdigalos un poco, sacalos en el colador, y luego frie tocino en dados, y cebolla menuda, y echa allí los navos, y ahoganse un poco: luego echales caldo de la olla, hasta que se cubran, y echale allí un poco de tocino gordo; y quando los na-

vos estén cocidos, saca el tocino en el tablero, y picalo con verduras, y buelvelo à echar dentro en los navos, y sazonalo con todas especias, y un poco de alcaravea, y dexalos apurar, que no quede mas caldo de lo que ha de llevar en el plato, y pon un poco de zumo de naranjas por encima. Sobre estos navos has de poner siempre alguna cosa salada, como es cecina de vaca, ó ganzos, lenguas, ó salchichones: y si no tuvieres nada de esto, ponle un jarrete de pernil, que sea bueno el tocino.

Y advierte, que este plato de navos con cecinas, ha de ser ordinario en la temporada de los navos: y despues en su lugar berzas, ó repollos, ú otras verduras, porque los mas de los señores gustan dél.

Navos quajados.

Cocerás los navos en buen caldo, hasta que estén bien cocidos; luego sacalos, y picalos muy bien en el tablero con un poco de tocino gordo cocido, y sazonalo de todas especias: y si le quisieres poner un poco de dulce podrás, y echale media docena de yemas de huevos, y unta un plato con un poco de tocino gordo picado, y echa allí los navos, y ponle cañas de vaca por encima, ponlo à quajar en el horno, y sírvelo en el mismo plato caliente.

Navos lampreados.

Cocerás los navos, y luego ahogalos con manteca de vacas, y cebolla, y despues que estén medio fritos ponles agua caliente quanto se bañen, y sazona con todas especias, y canela; luego quema un poco de harina en seco, y desatala con el mismo caldo, y harás una salsa un poquito espesa, y negra, y ponles azúcar, ó miel, que estén bien dulces: y quando los quisieres servir entonces les has de poner el agrio, porque los navos no requieren mucho agrio. Cocidos los navos con toda su sazon sin dulce, luego fritos con tocino hasta que estén dorados, y luego ponerles pimienta, y naranja, son muy buenos, mas para mi ningunos son tan buenos, como los que son echados en la olla de carne; sin perdigar, ni especia, ni agrio, sino buena vaca gorda, carnero, y tocino.

Sopa de navos.

Cocerás los navos en la olla con buena grasa, y luego sacalos: y picalos bien menudos, y harás una sopa del mismo caldo, y vé echando los navos picados sobre la sopa, y entre lecho, y lecho irás echando azúcar, y canela, y zumo de naranja, ó limon, y un poco de pimienta. Y desta manera lle-

narás el plato de navos, y encima de todo pondrás su azúcar, y canela, pimienta, y agrio como está dicho, y ponle de la grasa de la olla, y sirvelo caliente.

Como se aderezza el relleno.

El relleno, lo mas ordinario es guisado con buena grasa, y con un poco de queso, y alcaravea por encima. Para rellenar este relleno, buscarás los repollos que sean pequeños, y muy apretados, y los agujerarás por el pezon, y les quitarás todo lo que tienen dentro, que queden huecos como calabaza; luego picarás un poco de carne con tocino, y le pondrás huevos, y sazonarás de especias, sal, y un poquito de alcaravea, y pondrás en esta carne unos pedazos de cañas de vaca, y unas yemas de huevos duros en quarterones, y rellenarás los repollos con esta carne, y buelve à tapar los pezones, y ponlos à cocer en buen caldo con buena grasa, y sazonado con un poco de alcaravea, sin otra cosa ninguna; ó quando los quisieres servir sacalo, y harás de cada repollo quatro quartos, y los asentarás en el plato, la carne ácia arriba; y pondrás encima de este repollo algun tocino magro cocido: ó algunos salchichones, ú otras cecinas, y en dia de pescado el relleno de las lechugas.

Potage de arbejas.

Las arbejas, es muy buena potagería quando son tiernas. Estas las mondarás, y ahogarás con manteca de vacas, ó tocino, si fuere dia, y pondrás à cocer las cascaras: y quando estén cocidas, que será muy presto, velas poniendo en una estameña, y las irás estregando allí, y poniendo del agua con que se cocieron, y pasará mucha verdina de ellas; y quando las arbejas estén bien ahogadas, ponles desta agua, y sazonalas con todas especias, y un poco de verdura picada; y quando estén bien cocidas, freirás un poco de harina en manteca, de manera que se fria, y quede muy blanca, y rala, y ponla sobre las arbejas de manera que queden un poco travadas con poco caldo, y su agrio.

Advierte, que à todos los platillos sueltos de calabazas, berengenas, alcachofas, ó habas, que de mi parecer nunca se han de quajar con huevos, ni las pepitorias, sino freir un poco de harina con manteca, que esté caliente, y no de manera que queme la harina, ni has de poner mucha harina, que se haga engrudo en la sarten, sino que quede bien rala, y blanca: y quando ella hiciere unas empollitas meneandolo un poco, ponla con la sartén en la potagería. Y no

te parezca que soy enfadoso en esto, porque todo el toque de ser uno Oficial, está en saber hacer bien los platillos. Estas arbejas has de servir sobre revanadillas de pan; y adornar el plato con algunas torrijas cortadas: y si las arbejas estuvieren enjutas, pon encima del plato una tortilla de agua: estas arbejas son muy buenas con platillos de carnero, como son pollos, ó pichones, ó aves.

Como se aderezan las espinacas.

Las espinacas, lo mas ordinario es guisarlas dulces, enjutas con pasas, y piñones, cociendolas primero, y picarlas, y esprimirlas del agua, y ahogarlas con un poco de buen aceyte, y cebolla, y sazonar con todas especias, y sal, y un poco de agrio, y luego echarles su dulce de miel, ó azúcar, y sus pasas, ó piñones, y algunas veces garvanzos, y estas no han de llevar así caldo, porque han de ir muy enjutas.

Espinacas á la Portuguesa.

Echarás el aceyte en una cazuela, y quando esté caliente, tendrás las espinacas mojadas, y lavadas, y quitados todos los pezones, y muy esprimidas del agua, y las irás echando en el aceyte meneandolas con un cucharon, y ellas se irán allí ahogando,

de manera que vendrán à caber muchas en la cazuela, y ellas mismas harán un caldillo, y echarás allí mucho cilantro verde; y despues que estén bien ahogadas sazonalas de especias, y sal, y echales un poco de mas agua caliente que se bañen bien, y echales vinagre, que estén bien agrias: luego echales allí quatro, ó seis huevos crudos, que se escalfen en las mismas espinacas, y cubre la cazuela para que los huevos se pongan duros, y sirvelos en la misma cazuela.

Fruta de borrajas.

Harás un batido de leche, harina, huevos, y sal, de manera que quede un poco ralo; y si no hubiere leche, bien se puede hacer con agua: y tomarás la hoja de la borraja, lavada, y escurrida, y mojala en el batido, y ponla en la sartén; y si el batido se desparramase por la sartén, es que tiene poca harina; y si saliere muy grueso, es señal que tiene demasiada: y lo remediarás con poner mas huevos, y una gota de leche; y la que estuviere rala, se enmendará con poner un poco de harina. Freirás luego las borrajas, mojando en el batido cada hoja de por sí, y las irás echando en la sartén; y de que estén bien fritas, sirvelas con miel, y azúcar raspado por encima.

De este mismo batido podrás hacer fruta

de lauréł, incorporandolo un poco mas, y mojando las ojas del lauréł, de manera que queden los pezones de las hojas enjutos: y quando estén fritas, las tomarás en la mano izquierda, y tira con la otra por el pezon, y saldrá la hoja, y quedará la fruta hueca; y sirvela con miel, y azúcar raspado por encima. De este mismo batido, podrás hacer fruta de hierros.

Fruta de frisuelos.

Harás un batido, como el de la fruta de las borrajas, atrás escrito, con leche, ó un poco de vino blanco; el batido ha de estar un poco mas incorporado. Tomarás una sartén con manteca, ponla al fuego, y calientese bien: y tomarás una cuchara cerrada, y hinchela de este batido, lo irás echando en la sartén, colando por otra cuchara espumadera, que tenga los agujeros un poco grandes, y esto ha de ser andando por toda la sartén, hasta que parezca que está la sarten llena, porque ha de hacer unas espumas; y quando te pareciere que está frita por un cabo, toma una paleta, y mira si la puedes bolver entera, y si no pudieres, la bolverás en pedazos; y para estár la fruta como ha de estár, ha de estár lisa por la una parte, que es la parte de arriba, y por la parte de abaxo ha parecer un garvin de mu-

ger con muchos granillos redondos, como perdigones de arcabuz, que parecen muy bien: y si los granillos estuvieren muy menudos, y se desparramasen algunos por la sarten, tiene poca harina, y se puede remediar, como está dicho en la fruta de borrajas. Esta es muy buena fruta, sirvela con miel, y azúcar raspado por encima.

Borrajas con caldo de carne.

Las borrajas es una yerva, que dicen, que es muy sana: y así acostumbran algunos señores comerlas, y lo mas ordinario es cocer las borrajas, y picarlas sobre el tablero, de manera que no estén muy picadas, y ponerlas en una ollita, ó cazuela, y echar allí caldo de la olla del señor, que no tenga berzas, ni navos, y que no lleven demasiada grasa, sin especias, ni otra cosa ninguna, y cuezanse allí con aquel caldo, y sirvela al principio que se han de comer ántes que la fruta verde.

Sopa de borrajas.

Cocerás las borrajas, y las picarás muy menudas, y las esprimirás, que no tengan ningun género de agua: y tendrás leche de almendras, sazonada con su azúcar, ni mas ni ménos que para almendrada, y ponla al

fuego, y cuecela andando à una mano con un cucharon: y quando la almendrada esté cocida, echale dentro las borrajas picadas, y den dos hervores: luego tendrás una sopilla hecha de pan tostado, y encima della unos huevos frescos escalfados: luego echa las borrajas por encima con su leche de almendras, y tomarás un poco de manteca fresca de vacas, y echasela por encima. Es muy buena sopa, y se puede dar à enfermos.

Otra manera de borrajas.

Cocerás las borrajas, y picalas muy bien, y esprimelas mucho, y echalas en el almirez, y majalas un poco con un poco de pan rallado, y un poco de azúcar molido, y unas poquitas de especias, pimienta, y canela, y unas yemas de huevos crudos. De todo esto harás unas tortillas, cada una del tamaño de un as de oros, sobre el tablero, que sean un poco delgadas: luego tendrás la sarten con muy poca manteca de vacas, y rebozarás estas tortillas de borrajas con yemas de huevos, y frielas que estén bien tostadillas, y sirvelas sobre unas torrijuelas de pan, y su azúcar, canela, y zumo de limon. Destas borrajas cocidas, y picadas, puedes hacer buñuelos, poniendoles un poco de pan rallado, y sus huevos; son muy buenos, y baratos.

Tambien puedes picar las borrajas cocidas y mezclarlas con huevos, y pan rallado, y y sazonalo de sal, y unas poquitas de especias, y hacer una tortilla, y si le quisieres echar dulce podrás.

Como se han de aderezar algunos pescados.

Trataré un poco de pescados, aunque no me pienso detener mucho en ello, porque los pescados, quanto toca à cocimientos, y frituras, que son las dos maneras mas ordinarias, casi van todos por un camino. Una cosa tienen los pescados frescos, que no quieren ser cocidos en mucha cantidad de agua, sino muy poca, que sean como estofados; porque en mucha agua se ponen desabridos.

Como se adereza el sollo.

Quiero empezar por un sollo, que es el pescado que tiene mucha apariencia con la carne, mas que otro ninguno. A este sollo cortarás la cabeza, y sazonarás un cocimiento de agua, sal, vino, y vinagre, y ponle buena manteca de vacas fresca, y echale de todas especias, y cantidad de gengibre, y de las yervas del jardin, mejorana, y hisopillo, y un poco de hinojo, y un poco de oregano: y con todo esto le cocerás, y mojarás una sopa con el mismo caldo, y

sirvela sobre ella, como cabeza de ternera, y servirás oruga con ella, porque es su salsa. Adelante diré como se ha de hacer la oruga: y si hubieres de cocer algun pedazo del sollo, ha de ser el cocimiento como el de la cabeza. Este sollo tiene cinco hileras de conchas. Antes que se parta, es necesario quitar todas estas conchas. Las puedes cocer en un cocimiento como el de la cabeza: y tambien las puedes hacer un platillo, friendo cebolla con buena manteca de vacas, y ahogar allí las conchas, y luego echarle un poco de vino, y un poquito de vinagre, y sazonar con todas especias, y majar un poco de verdura, y hacerle una salsa, como carnero verde. Son muy buenos platillos. Las huevas del sollo se han de perdigar un poco, y luego echarlas en adobo de ajos, y oregano, y vinagre, agua, y sal: luego sacalas del adobo, y las harinarás, y las freirás, y sirvelas con unos picatostes, y pimienta, y naranja: y si hallares criadillas de tierra, frielás tambien, y sirvelas rebueltas con las huevas, y sus picatostes, y naranja, y pimienta, que es muy buen plato. Ahora podrás hacer del sollo de la manera que si fuera carne de pierna de ternera, y en esto no habia para que detenerme, pues está dicho en la carne; con todo eso diré dos, ó tres platos. Cortarás

el sollo en ruedas, y de ahí se irá haciendo la diferencia de los platos.

Sollo asado.

El sollo de ninguna manera es tan bueno como asado, y echarás las ruedas del sollo en adobo, y harás este adobo desta manera. Tomarás oregano, sal, y ajos, y lo majarás todo junto: luego lo desatarás con vinagre, y echalo en una olla de barro, de manera que esté bien cubierto, y echale vino blanco que sepa bien à ello, y unos clavos enteros, y no eches otra especia ninguna, y pruebalo de sal, y que esté un poco agrio, y metelo el sollo en ruedas en el adobo, y echale un poco de aceyte encima que sea bueno. Este sollo se ha de asar en las parrillas, untandolo con aceyte, y adobo, ó con manteca fresca: y si quisieres hacer gigote dél, podrás hacer un gigote tan blanco como de capon, y pondrás en el plato unas revanadillas de pan muy delgadas, y asentarás allí una rueda del sollo, y al lado le echarás otra pieza picada en gigote que no sea muy menudo, y echale por encima un poco del adobo, y un poco de zumo de limon. Si no lo hubieres de servir en gigote, tomarás unos panecillos hendidos por medio, y frielos en manteca, y sirve el sollo entre ellos, como tor-

reznos con sus limones al lado, y pimienta, y sal por los bordes del plato.

Albondiguillas de el sollo.

Picarás la carne del sollo muy bien, asi cruda como está: luego le pondrás huevos, y un poquito de pan rallado, sazonarás con pimienta, gengibre, y nuez, y tendrás caldo de garvanzos, sazonado con buena manteca de vacas, y harás tus albondiguillas y echale un poquito de verdura picada: luego quajarás con quatro yemas de huevos batidas con un poco de vinagre. Sirvelas sobre revanadillas de pan.

Pastel de sollo.

Picarás la carne del sollo cruda: luego tendrás una poca de manteca de vacas en una cazuela al fuego, echarás dentro la carne picada, y la rebolverás con un cucharon, hasta que se perdigue, y quede muy granujada: luego sacala del fuego, y sazona con todas especias, y sal, y dexalo enfriar: luego harás un pastel, y lo cerrarás ni mas ni ménos que de carne: y quando esté cocido, lo cebarás con caldo de garvanzos, y yemas de huevos batidos, y zumo de limon, y vendrá à salir un pastel que parecerá de pechuga de capon. Y advierte, que en estos

pasteles de pescados, dicen bien pasas de Corinto, y algunas veces piñones.

Un pastel embote de sollo.

Picarás el sollo, y lo perdigarás en la cazuela, como está dicho para el pastel, salvo que has de freir primero un poco de cebolla muy menuda en la manteca: y luego perdigar la carne, que quede muy granijuda, sazonada de todas especias, y sal, y echale un poquito de verdura picada, y un poco de agua caliente quanto se bañe, y cueza un poco, y quajalo con unas yemas de huevos batidas con un poco de zumo de limon, y sirvelo sobre revanadillas de pan, y asarás un poco del sollo, y lo harás revanadas, y adornarás el pastel embote con él, y otras veces con torrijas, y yemas de huevos duras.

Una costrada de sollo.

Picarás la carne, y la perdigarás con buena manteca, como está dicho en los pasteles, y la sacarás en una pieza que se enfrie, y sazonarás con todas especias, y canela, y un poco de zumo de limon, y un quarteron de azúcar molido, y echale quatro huevos crudos muy bien batidos, y harás una masa fina que tenga un poco de azú-

car, y harás tu costrada, echando tres, ó quatro hojas debaxo muy delgadas, untando primero la tortera: luego echarás el batido del pescado, y cerrarás la costrada con otras dos hojas, y untalo con manteca, y cuecelo à fuego manso. Suele ser tan buena como la carne.

Una empanada Inglesa de sollo.

Picarás el pescado asi crudo, y despues de muy bien picado le pondrás huevos crudos hasta quatro, y sazonarás con todas especias, y un poco de agrio, y sal, y le echarás un poco de manteca de vacas: y despues de mezclado todo esto, harás una masa con dos libras de harina, y tres quarterones de azúcar molido, y cernido, y un quarteron de manteca de vacas, ántes mas que ménos, y ocho yemas de huevos, y un poco de sal, y amasala con un poco de vino: y con esta masa harás tu empanada Inglesa, y la untarás con manteca, y echale un poco de azúcar por encima: y despues de cocida la abrirás por lo alto, y la cebarás con un poco de caldo de garvanzos, y quatro yemas de huevos batidos, y agrio de limon.

Empanadas de sollo.

Tomarás un pedazo de sollo, y lo perdigarás un poquito en las parrillas, y echalo en adobo de vino, y vinagre, y sal, y un poquito de hinojo, y estése en él dos horas: luego empanalo en masa blanca, sazonando de pimienta, y sal, y un poco de manteca de vacas. Estas empanadas suelen salir un poco secas, porque el pescado no tiene mucha grasa, que por mejores tengo las empanadas de atun fresco, que estas, si ellas se hubiesen de comer en dia de carne mechandolas con tocino son muy buenas: y si se matára el atun en el tiempo que muere el sollo, mechandólas con el gordo del atun, tambien son muy buenas.

Arteletes de sollo.

Picarás un pedazo de carne de sollo: luegò freirás un poco de cebolla en manteca cortada à lo largo, y echale el pescado picado encima, y perdigalo en la sarten, y echale un poco de yervabuena; luego batirás media docena de huevos, y echaselos dentro, y rebuelvelos sobre la lumbre con la paleta hasta que esté bien seco, y sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale otros tres, ó quatro huevos crudos, y sazona con

todas especias, y zumo de limon: luego tomarás otro pedazo de sollo, y harás revanadillas delgadas, y los batirás con la buelta del cuchillo, como cuchilletas de pechos de gallinas, y las rellenarás con el relleno que está dicho, y las meterás en sus broquetas de quatro en quatro, y asientalos en una tortera, untandola primero con manteca de vacas; y despues de cocidos, sirvelos sobre una sopa dulce. En este plato no ha de entrar aceyte, todo ha de ser con buena manteca. Y advierte, que no se dice mas de este pescado, por escusar prolixidad, porque se puede hacer dél todas las cosas que se pueden hacer de carne, como son pasteles calientes de salsa negra, y empanadillas dulces, y otros rellenos en las torteras, tambien con salsas negras y con salsas de membrillos; y esto se entiende con la aguja paladar, y otros pescados grandes, que no tienen espinas en la carne, y no tienen humo, que los que tienen humo, como es el congrio, y la merluza, y el cazon: de todos estos no se pueden hacer estos platos, que están dichos del sollo, sino asados, y fritos, y estofados, y empanados, estos son sus aderezos, y en cazuela son muy buenos: y por esto no pienso decir mucho de los pescados. El sollo hecho pedazos, y en pastel con buena manteca es bueno.

Aguja paladar.

Este pescado se parece algo al sollo, mas no es tan bueno, que es mas blando: podrás hacer dél lo mismo que está dicho del sollo; aunque, como digo, es pescado blando, y tambien salen las empanadas un poco secas: de ninguna manera es tan buena como asada, y tambien es buena en cazuela: y no se puede tener en adobo tanto como el sollo.

Como se aderezan las truchas.

Las truchas es el pescado del rio mas regalado, y lo mas ordinario es comerlas cocidas: y si ellas estuviesen acabadas de matar, no ès menester para cocerse mas de agua, y sal, y unas ramas de peregil, y no mas agua de quanto se cubran: y si despues de cocidas las quisieres echar algun acedo por encima, podrás, y del caldo de las truchas se pueden hacer sopas. Y si las cocieres en caldo de carne, serán mejores.

Otro cocimiento de truchas.

Tomarás agua, sal, y vinagre, y ramas de peregil, y quando cociere echa las truchas dentro, y al servir, echales mas vi-

nagre por encima, y pimienta, y ramas de peregil.

Otro.

Escamarás las truchas, y las partirás por medio, hendidas de arriba abaxo, que se hienda tambien la cabeza, y harásla pedazos, y ponla en una pieza, y echale allí vinagre que se cubra, y echale vino: luego pondrás agua al fuego con mucha sal, y un poco de cebolla; y quando esté cociendo, echa las truchas dentro con el vinagre, y el vino, y ponle una cobertera encima del cazo. Estas se suelen servir entre unos dobleces de servilleta à uso de Alemania, mas los señores de España no las quieren sino enteras, un poco mas moderado el cocimiento de sal, y vinagre. Para este plato han de ser las truchas grandes.

Truchas estofadas.

Tomarás las truchas lavadas, y escamadas, y las partirás, como está dicho, y asientalas en una cazuela, ó cazo, y echale allí vino, vinagre, pimienta, gengibre, nuez, y una cebolla entera, un manogito de yervas, mejorana, yervabuena, y un pedazo de manteca de vacas fresca por derritir, ó manteca salada de Flandes, y sazonala de sal, y echa agua quanto se bañen no mas, y pon-

lo al fuego con su cobertera, y estofese allí, y tostarás revanadas de pan, y sirvelas sobre ellas, que vaya bien bañado de caldo. Y advierte, que los mas de los pescados, ó todos son buenos de esta manera: y asi si dixere de algun pescado estofado, se entiende que ha de ser de esta manera. A estos pescados estofados se les suelen echar muchas veces peras, ó membrillos, ó algunas pasas de Corinto.

Sopa de truchas.

Tomarás una trucha que sea grande, y harásla pedazos hendida por medio, y la freirás con tocino si fuere dia de carne, y sino con manteca de vacas: luego tomarás vino tinto en una sarten, y un poco de agua, y un poco de vinagre, y echale azúcar que esté bien dulce, y sazona con todas especias, y canela, y un poco de sal; y pondrás à cocer esta pebrada hasta que comience á tomar punto con el azúcar, y echa las truchas dentro; luego harás una sopa con pan tostado, y asienta las truchas encima, y echales la salsa que se moje bien la sopa, y echale un poco de manteca frescà por encima; ó un poco de grasa de tocino, y dexalas estofar un poco, y sirvelas calientes.

Cazuela de truchas.

Freirás las truchas en buen aceyte: luego picarás de todas verduras, peregil, y yervabuena, y cilantro verde: y majarás esta verdura en el almirez, tan molido como para hacer salsa de peregil: luego le echarás un poco de pan remojado en agua fria, y majalo todo, y sazona con todas especias, y canela: luego desatalo con un poco de vinagre, y agua, y echale dulce de buena miel, ó azúcar: de manera que esté agridulce, y ponlo al fuego, trayendolo à una mano, hasta que cueza, y echale un poco de cebolla frita muy menuda en buen aceyte: luego asienta las truchas en una cazuela, y echales la salsa por encima, y cuezan un poco con la salsa, y sirvela caliente.

Platillo de truchas, y berzas.

Tomarás una trucha que sea grande, y la escamarás, y la hendirás por medio de cabo à cabo, y harás pedazos de ella, y la freirás con tocino magro, y gordo: y luego tendrás cogollos de berzas, que esten blancos, y han de ser cocidos con su sazon: y en acabando de freir la trucha, freirás picatostes de pan blanco: luego echarás los cogollos de berzas en la sarten, y los freirás

de manera que no se sequen., y los sacarás: luego irás armando tu plato, pondrás un lecho de picatostes, luego otro de cogollo de berza, y pedazos de truchas, é irás echando pimienta, y naranja, y entremetiendo picatostes, y tocino magro entre medias de las berzas, y truchas. Sirve este plato caliente. Es plato de mucho gusto. Si quisieres hacer este plato en dia de pescado, lo que habia de hacer con tocino, harás con buena manteca fresca.

Pastelon de truchas.

Estas truchas grandes son buenas hechas pedazos, empanadas con revanadillas de tocino magro en un pastelon; y despues que esté cocido, hacer una salsa negra, y echarsela dentro: y si no quisieres hacer la salsa negra, harás una pebrada, y será lo mismo: y si fuere en dia de pescado, en lugar del tocino sea un poco de buena manteca fresca de vacas, y cueza con la salsa un poquito, y sirvela caliente. Estas truchas grandes, tambien son buenas hechas pedazos, y echadas en adobo de sollo, y asadas en las parrillas, y servirlas con pimienta, y naranja, y un poquito de adobo.

Como se adereza el atun.

El atun fresco es muy buen pescado, y lo mejor es tomar las hijadas, y ponerlas en adobo de sollo, y asarlas en las parrillas. Es un pescado muy regalado, sirviendolo con su naranja, pimienta y un poco del adobo: y tomando de la otra parte magra del atun en pedazos, mezclados con pedazos de la hijada, y empanarles con salpimienta, son muy buenas empanadas.

Este pescado fresco es muy bueno en cazuela, haciendo pedazos de él, y ahogar un poco de cebolla con buen aceyte, y echar alli de el atun los pedazos que te pareciere que son menester, y ahogalos muy bien, y sazonalo con todas especias, y sal, y ponles un poco de agua caliente, quanto se bañen, y échale un poco de verdura picada, y su agrio, y dexalo cocer un poco tapada la cazuela, que sea medio estofado.

Este pescado, aunque despues de salado tiene un poco de rancio, que algunas personas no lo comen de buena gana, quando está fresco acabado de sacar del agua, tiene buen gusto, y se pueden hacer muchas cosas dél, como son pasteles, costradas, y pastelones de salsa negra: y esto se ha de mezclar de el atun de la hijada con lo de-

mas, porque fuera de las hijadas, no tiene género de gordura.

Costrada de atun.

Para hacer una costrada, picarás de la carne magra del atun, y le pondrás un poco de la hijada, en lugar de tocino, en la cantidad que te pareciere, y picandolo todo junto muy bien. Tomarás un poquito de manteca de vacas en un cacito, ó en una cazuela, y quando esté caliente pondrás alli el pescado picado, y lo perdigarás de manera que quede muy granijudo, como si fuera carne, y sazonalo con todas especias, y canela, y zumo de limon, y ponle unas pasas de Corinto, y echale quatro, ó seis onzas de azúcar, y ponle unos huevos crudos, cosa de quatro, y harás tu costrada con tres, ó quatro hojas debaxo, y dos encima, y untalo con manteca, y azúcar raspado por encima, cuecela, y sirvela caliente. Y entiendese, que ha de ir sazonada de sal.

Pastelon de atun.

Para hacer un pastelon de atun con salsa negra, has de perdigar el atun en las parrillas, ó freirlo un poco con buena manteca de vacas, porque salga el atun un poco moreno, y hacer tu pastelon de masa blan-

ca; y en estando cocida la masa harás la salsa negra como está dicho en los pastelones del javalí. Y advierte, que si la quisieres hacer de ciruelas, es muy buena.

Para pescados has de tomar ciruelas pasas, y cocelas muy bien, y luego pasarlas por una estameña, y servirán de harina quemada, y darán muy buen gusto de agrio: luego lo sazonarás (como está dicho) de todas especias, y azúcar; y ha de venir à quedar la salsa bien agridulce. Si quisieres hacer platos con esta salsa de ciruelas, picarás el pescado crudo con sus verduras, y lo sazonarás con todas especias, y le pondrás huevos, y armarás unos albondigones grandes, y largos; ó unos roscones, ó como te pareciere, en unas torteras untadas con manteca de vacas, y pondráslas à cocer con lumbre abaxo, y arriba: y quando estén cocidas ponles la salsa de las ciruelas, y sirvelas sobre revanadas de pan tostado, y echales la salsa por encima, y esta salsa ha de llevar un poco de vino.

Salpicon de atun.

Este atun, despues de salado es muy bueno, si es de bijada, y gordo, cocido, y hacer unas revanadas de lo mas gordo, y de lo mas magro hacer un salpicon con su cebolla, y pondrás las revanadas gordas por las

orillas del plato, y el salpicon enmedio; luego otras revanadas por encima, y ruedas de cebolla: y luego ponles aceyte, y vinagre por encima de todo.

Atun lampreado.

Este atun es bueno lampreado: cocerás el atun, y luego le freirás un poco con manteca de vacas, y tomará un colorcito negro; y tendrás hecha la salsa negra con harina quemada, como se hace para los pastelones de carne, y la sazonarás con vino, y vinagre, y con dulce, y de todas especias, y canela: luego le pondrás el atun dentro, y un manogito de salvia, y mejorana; y mondarás unas almendras, y tostarás, y ponselas dentro.

Olla de atun.

Este atun despues de salado, es muy bueno para hacer una olla, que tenga el gusto de la olla podrida de carne. Cocerás el atun, y luego lo freirás un poco à pedazos grandes, y tendrás caldo de garvanzos, y le echarás cogollos de berzas que estén bien perdigadas, y de todas las verduras, y sazonarás con todas especias, y alcaravea, y freirás un poquito de harina que quede muy blanca, y echasela dentro, y sirvelo sobre una

sopa blanca, y servirás salsa de oruga con ella.

Escabeche de atun.

Este atun fresco en escaveche lo podrás hacer lonjas de dos libras, y sazonar de sal, y lo asaras, y dexalo enfriar: y puedes hacer escabeche con su vino, y vinagre, especias, y un poco de hinojo, y asienta el atun en el barril, cebalo con escabeche, y tapalo; y de esta manera podrás hacer el sollo.

Cazuela de lampreada.

Ya se sabe, que la lamprea en cazuela, ó empanada, es lo mejor; y asi tomarás la lamprea despues de bien lavada, y quitada la hiel, que la tiene en la boca. Y la cortarás en tarazones, y asientala en una cazuela, echando allí un poco de cebolla frita con buena manteca fresca, ó un poco de buen aceyte, y un poco de vino, y un poquito de vinagre, y sazona con todas especias, y sal, y echale un poco de agua caliente quanto se bañe, y cueza mas de media hora: y no será menester otra cosa, que ella echará de sí una salsilla un poco espesa, porque la lamprea no ha menester mas salsa que la que echare de sí: el vino ha de ser tinto, si fuere posible. Si quisieres

hacer esta cazuela dulce bien podrás, mas yo tengo por mejor que no le lleve.

Empanada de lampréa.

Para empanar esta lampréa, la has de lavar muy bien, y raspale los dientes, y abrirla, y quitarle todo lo que tiene dentro, y quitarle la hiel, que está en la boca, y un nervio que tiene arrimado al lomo por la parte de adentro, y darle dos, ó tres cuchilladitas por el lomo, y arrollarle, y meterla en un vaso de masa negra, y echarle allí de todas especias, su sazon de sal, y una gota de vino, y cerrar tu pastel, y ella misma hará su salsa. Esta lampréa se come fria, y se empana en masa negra, porque dure mas dias, porque si es para comer luego, bien se puede empanar en masa blanca.

Lampréa asada.

La lampréa si es acabada de sacar del agua la puedes limpiar, y espetarla en un asador enroscada, y ponla à asar, y ponla debaxo una pieza con un poco de agua, sal, pimienta, y nuez, y con lo que destilare de la lampréa se hará una salsilla, y quando la lampréa esté asada, sacala en el plato, y echa la salsa por encima, y agrio de limon, ó naranja.

Lampréa en cecina.

Las lampréas en cecina se han de echar en remojo, y las lavarás muy bien, y hacerlas pedazos, y freir un poco de cebolla con buena manteca de vacas, ó buen aceyte, y sazonalo con todas especias, y una gota de vinagre, y un poco de vino tinto, luego quemarás un poco de harina, y desatala con agua, y ponsela de manera, que no sea mas de quanto se bañe, y cueza poco à poco cosa de media hora: sirvela sobre revanadas de pan tostado.

A estas lampréas les podrás echar azúcar alguna vez; añadiendo algun poco de mas agrio, para que sea agridulce, porque de esta manera suele salir muy bueno.

Xibia, calamares, y pulpo.

Estos tres pescados hay, que casi tienen un natural, porque la xibia, y el calamar tienen una bolsa de una tinta muy negra; esta es menester quitarla con mucho tiento, porque no se rompa, porque aunque la laven en muchas aguas, nunca se le acabaria de quitar la tinta; y estos tres pescados, despues que se hayan limpiado muy bien en entrando en el agua à cocer, nunca mas han

de salir del agua caliente, porque se pondrian muy duros, y muy crudos.

Si quisiere hacer una cazuela, que es el mejor aderezo que tienen, en la misma agua caliente los has de limpiar, porque son muy blancos. Despues de limpios, para hacerlos en cazuela, freirás la cebolla en la misma cazuela, y sacarás el pescado del agua caliente, y lo pondrás dentro de la cazuela, ahogalo alli, y sazonalo con sus especias, y verdura, y ponle agua caliente quanto se bañe, y no le pongas agrio hasta que lo quieras servir, porque son pescados que se encrudecen con mucha facilidad: y si los aderezan con cuydado, son muy tiernos, y blancos. El pulpo es un poco mas duro: este se suele azotar, dando con él en una piedra, ó golpeandolo con un palo; las cazuelas de estos pescados son buenas agridulces.

Como se aderezan los caracoles.

Los caracoles lo mas ordinario es aderezarlos en potage. Tomarás los caracoles, y los lavarás en muchas aguas; luego los pondrás en una vasija, que sea ancha, y tenga agua, quanto se bañen bien: y esta pieza la pondrás sobre la lumbre; de manera que se vaya calentando poco à poco, y ellos se irán saliendo de sus conchas, y se irán muriendo con todo el cuerpo fuera de ellas: y es-

tando muertos los sacarás, y lavalos muy bien con sal, y con mas aguas, luego los pondrás à cocer con agua, y sal otros dos, ó tres hervores, porque se les acabe de quitar la verdina que tienen, y buelvelos à sacar, y ponlos en el colador que se escurran: luego freirás cebolla con buen aceyte, y pondrás alli los caracoles, y los ahogarás muy bien, y echalos en su olla, y ponles agua caliente, y sal, y cuezan tres, ó quatro horas: luego picarás verduras, y las majarás con un poco de pan, como quien hace carnero verde, sazonalo con todas especias, con hinojo, y con un poco de tomillo salsero, y lo desatarás con el caldo de los caracoles: y si estuviere algo ralo, freirás un poquito de harina, y ponselo dentro: y si quisieres poner algun poco de ajo bien podrás; y al tiempo de servirles poner un poco de agrio.

Caracoles rellenos.

Saltearás los caracoles, como está dicho; en agua caliente, y luego los lavarás con sal, y despues con muchas aguas; y luego ponlos à cocer con agua, y sal, hasta que estén bien cocidos; luego sacalos de las cascaras, y quitales todo lo blando, que son las tripas, y vé guardando las conchas mejores, y mas blancas: despues que estén todos sacados, freirás un poco de cebolla muy menu-

da con buena manteca de vacas, luego pon alli los caracoles, que se ahoguen bien; luego maja unas verduras con un poco de pan bien majadas, y sazona con todas especias, y un poco de hinojo, y esta salsa pondrás sobre los caracoles, que se están ahogando con la cebolla, de manera, que sea la salsa corta, y cueza con los caracoles un poco: sazonalo de sal, y zumo de limon: luego irás tomando las conchas, y metiendo dos, ó tres caracoles en cada una, y los irás componiendo en la tortera por su órden, arrimados unos à otros que queden llenos de la salsa, y ponles lumbre abaxo, y arriba, y tuestense un poco: luego sacalos, y asientalos en el plato, arrimando unos à otros sin revanada ninguna. Y ponles de la salsa por encima. Y advierte, que à esta salsa se le puede poner ajos, y comino, si gustaren de él.

Pastel de caracoles.

Estos caracoles podrás cocer, como está dicho; luego sacalos de las conchas, y quitales lo blando, que son las tripas, y ahogalos con un poco de manteca, y sazonalo con todas especias, y un poquito de verdura picada, y un poco de sal; y puedes hacer de ellos un pastel, y podrás poner en este pastel algunas puntas de esparragos perdigadas, ó algunos riponces, cocidos prime-

ro con agua, y sal; y quajarás este pastel con yemas de huevos, un poco de caldo de garvanzos, y su agrio de limon, ó un poco de vinagre. Suelen ser muy buenos estos pasteles.

Como se guisan las criadillas de tierra.

Las criadillas de tierra se guisan de muchas maneras en platillos. Cocerás las criadillas con agua, y sal, y bien mondadas de las cascaras; y luego las ahogarás con buen aceyte, y un poco de cebolla bien menuda; luego les pondrás caldo de garvanzos, y sazonalo con todas especias, y un poquito de azafrán y verdura muy picada, y ponsela dentro, y cueza un poco: lo sazonarás de sal: y luego quajarás con unas yemas de huevos, y zumo de limon, ó vinagre; y sirvelas sobre revanadillas, ó en una cazuela.

Otro platillo de criadillas de tierra.

Cocerás las criadillas con agua, y sal, luego ahogalas con buen aceyte, y cebolla, como está dicho en las de atrás, y harás una salsa majando de todas verduras, y un migajon de pan, que salga la salsa muy verde, como carnero verde, y sazona con todas especias, y un poquito de cominos, y un granito de ajo, y desatala con caldo de

garvanzos, ó agua caliente, y un poquito de agrio de vinagre, y sazonalo de sal; luego la pondrás sobre las criadillas, y ponlas al fuego, les echarás dentro tres, ó quatro huevos crudos, que se escalfen alli hasta que estén duros, y sirvelas sobre revanadillas las criadillas, y los huevos todo junto, y ponles por encima un poco de agrio de limon, ó naranja.

Cazuela de criadillas de tierra.

Estas criadillas puedes aderezar de qualquier de estas maneras, que están dichas, que tengan poco caldo, y ponlas en una cazuela, y quajalas con huevos, y que sean en cantidad, y ponles un poco de pan rallado, y metelas en un horno que se quajen. Estas criadillas son buenas fritas en naranja, y pimienta: y si hubiere algunas huevas de algun pescado, friianse tambien, y las servirás con las criadillas, con pimienta, y naranja.

Criadillas de tierra con huevos rebueltos.

Las criadillas de tierra podrás freir, y luego batir una docena de huevos, y ponerles unos pocos de cominos, y sal, y echar estos huevos sobre las criadillas, y hacer huevos rebueltos: y si le quisieres echar un po-

co de ajo, podrás, friendo primero los ajos en la manteca, ó aceyte de las criadillas, para que quede alli un poco de gusto. Y advierte, que esto de ajo se ha de echar con mucha moderacion: y lo mejor es hacer primero freir los ajos, y luego freir las criadillas, y echar los ajos à mal. Otras muchas maneras pudiera poner aqui, como sòn tortas, y tostradas con su dulce, mas fuera de las suertes, que van aqui escritas, no me contenta ninguna.

Pastel de criadillas de tierra.

Estas criadillas ahogadas, como está dicho atras, y sazonadas con todas especias, y sal, y un poquito de verdura, y metidas en un pastel; y en estando la masa cocida, podrás batir unas yemas de huevos, y un poco de caldo de garvanzos, y su agrio, y cebado el pastel él suele salir muy bueno; y si echares la mitad de criadillas, y la mitad de ostias frescas, seria muy buen pastel. Empanadas son tambien buenas: y yá he dicho atras, como se han de hacer en empanadillas, ó empanada Inglesa. Estas criadillas en platillo de muchos riponces, y quajadas con sus yemas de huevos, y zumo de limon, es muy buen platillo. Y advierte, que si echares riponces con las criadillas, y las hostias

frescas, que dicen muy bien, y es un pastel muy regalado.

Platillo de cardo.

Mondarás el cardo, y lo desvenarás lo mas que pudieres, y cuecelo con agua y sal, y luego ahogalo con buena manteca de vacas, y su cebolla menuda, y que esté bien ahogado, sazonalo de pimienta, nuez, y gengibre, y echale un poco de verdura picada, y agua caliente quanto se bañe, y cueza en cosa de barro; y si fuere cobre, sea bien estañado: y de que esté el cardo bien cocido, echale un poco de leche, y cueza un poco, y quajalo con huevos, y si no quisieres gastar huevos, calienta un poco de manteca, y frie en ella un poco de harina, de manera, que no se queme, sino que salga rala, y blanca; y quando ella hiciere unas empollitas, trastornala con la sarten dentro del platillo; y yo tengo por mejor estos platillos quajados con la harina, que con los huevos: y quando sirvas el cardo, le podrás echar azúcar, y canela por encima. Y si quisieres hacer este platillo sin leche, sazonalo como está dicho en lo demás, y echale un poco de azafrán, y echale su dulce, y zumo de limon para que salga agridulce; el agrio sea poco.

Otro platillo de cardo.

Mondarás el cardo, de manera, que quede lo mas tierno, aunque gastes mas cardo, y lo desvenarás mucho, y cuecelo con agua, y sal, hasta que esté bien cocido: luego ahogalo con manteca de vacas, sin ninguna cebolla, y echale un poquito de agua, y un poquito de vino, y el zumo de medio limon, y media libra de azúcar, y sazona con pimienta, nuez, canela, y un poquito de verdura picada, y una migaja de sal, y otra de azafrán, y cueza un poco: luego batirás diez y seis huevos con claras, y echales dentro en el cacillo donde está el cardo, y echale por encima un poco de pan raliado, y pon el cacito al fuego con un poco de lumbre abaxo, y tapalo con su cobertera, y ponle lumbre encima, y quajese de manera, que no se queme, y por la parte de arriba esté dorado; luego sacalo sobre unas torrijas delgadas, y haz de manera, que salga este platillo entero, como está en el cacillo, la flor ácia arriba, y ponle por encima un poco de azúcar, y canela.

Y advierte, que todos los platillos que tengo dicho, que se han de cocer con manteca de vacas, ó buen aceyte, se entiende que en dia de carne ha de ser tocino en lu-

gar de la manteca, y caldo de carne en lugar de caldo de garvanzos.

Pastel de cardos.

Cocerás el cardo, como está dicho, y luego ahogalo con manteca de vacas, y sazonalo con sus especias; luego ponle un poco de leche, y una poquita de verdura, y un poquito de sal, y ahoguese muy bien, y le pondrás mas leche, quanto fuere menester para el pastel, ó pasteles, y para cada uno seis onzas de azúcar: y quando está el cardo cocido, sacalo con una espumadera, y dexalo enfriar, y echalo en los pasteles con su manteca: y quando esté la masa cocida, batirás huevos con claras, para cada pastel quatro, y lo dexarás con la leche en que se sazona el caldo, y henchirás los pasteles de este leche, y quajense los pasteles descubiertos; quando esten quajados, les podrás poner las coberteras encima: y si los quisieses servir abiertos, podrás perdigar primero los vasos de los pasteles: y podrás echar leche, y el cardo con los huevos. Y advierte, que quando ahogarás el cardo, ha de tener manteca en cantidad: y si quisieres hacer este pastel sin leche, podrás henchir el pastel de solo cardo, y sazonado con especias, y su verdura, y su azúcar molido: y despues cebarle con caldo de garvanzos, y yemas de

huevos batidas; y en los pasteles que llevan leche, puedes ahogar el cardo, y echar la leche al quajar.

Cebollas rellenas.

Las cebollas cocidas, y ahogadas con manteca de vacas, sazonadas de sal, y todas especias; y servidas con queso rallado por encima, son buenas. Las cebollas rellenas, tomarás dos, ó tres cebollas grandes para un plato, les cortarás el pezon, y las raices, y echalas à cocer: y quando esten medio cocidas, sacalas, y mete el dedo por enmedio, y sacarás el tallo de enmedio de la cebolla: y luego sacarás otra un poquito mayor: luego irás sacando todas las telas enteras, de manera que cada una parezca una cebolla entera: luego pica las chicas, y frielas con manteca, y un poco de verduras: luego echarás alli en la sarten seis, ú ocho huevos batidos, y lo rebolverás sobre la lumbre, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale queso rallado, que sea bueno: de yerva, que el de quajo no se ha de echar en cosa ninguna que se haya de guisar si fuere posible, y echarás otro tanto pan rallado como queso, y echale huevos crudos, hasta que el relleno esté un poco blando, y echale un poco de azúcar, y sazoña con todas especias,

y canela, y rellena los cascos de las cebollas, y asientalas en una tortera untada con manteca, tapala con su cobertera, y ponla al fuego con lumbre abaxo, y arriba, se tostarán un poco, y se quajará el relleno, y harás una sopa dulce con azúcar, y canela, y queso todo rebuelto, y se mojará con caldo de garvanzos, y media docena de yemas de huevos, y asienta las cebollas encima de la sopa: luego echale un poco de manteca de vacas bien caliente por encima, y queso rallado; pon esta sopa dentro en un horno, para que se quaje, y tome color el queso rallado, que vá por encima.

Como se aderezan las carpas.

Las carpas para ser buenas, han de venir vivas à la cocina. Estas no se han de escamar, sino abrirlas por un lado como lechon, y sacarles las tripas, y la hiel: y si tuvieren muchas huevas, sacalas, y echa estas carpas en vinagre, que se mojen bien, y velas bolviendo, que se mojen por todos cabos, y se pondrán muy azules, y pon el cazo al fuego con agua, sal, y alguna cebolla, y peregil en rama: y quando esté cociendo, echa las carpas, y el vinagre todo junto en el cazo en que estaba, y tapa el cazo, y quando estén cocidas, sirvelas con vinagre, ramas de peregil, y pimienta. Es-

tas carpas han de salir muy azules, porque parecen asi muy bien.

Sopa de carpas.

Escamarás las carpas, y lavarás muy bien, abrelas por la barriga, y sacarás las tripas, y la hiel, guarda las huevas, el higado, y la sangre que tuvieren dentro: luego partirás estas carpas por medio, desde la cola à la cabeza, y harásla pedazos, que estarán corriendo sangre, y asientalas en un cacillo asi sin lavar, porque se aproveche la sangre: luego corta cantidad de cebolla larga, y echala por encima de los pedazos de la carpa asi cruda sin freir, sazona de sal, y especias, y echale un poco de vino tinto, y vinagre, que estén un poco agrias, y un poco de agua quanto se bañen, y echa alli las huevas, y el higado: luego pon al fuego una sarten con manteca de vacas, y dexala calentar tanto, hasta que se queme, y se ponga bien negra; y asi caliente como está, la echarás por encima de las carpas, y ponlas à cocer à mucha furia, hasta que se apure: y con solo esto se hará una salsilla negra, y travada, que parecerá que se le echó pan tostado, ó harina quemada. Sirvela sobre revanadas de pan tostado, y echala con el mismo cacito en el plato, porque no se han de rebolver: si tuvieres mas

de un plato, procura que cada plato se haga de por sí, si fuere posible. Estas carpas hechas pedazos, y fritas, y asentadas sobre una sopilla de pan tostado: y luego tomar en un plato un poco de manteca fresca en pella, un poco de vinagre bien aguado, y pimienta, gengibre, y nuez, y pongase à calentar sobre brasas: y quando la manteca esté derretida, y la salsa está blanda, echala por encima de las carpas, de manera, que ande bien bañada la sopa. Esta se llama salsa de bruguete: y si cocieses unos esparragos, y luego freirlos, y asentarlos entre las carpas, y la sopa, suele salir muy buen plato. Si echases dulce à la sopa de las carpas, estarán buenas.

Pastel embote de carpas.

Tomarás dos carpas grandes, porque de chicas no se puede hacer este plato, y las desollarás, y descarnarás toda la carne que pudieres, dexando quedar el espinazo, y las costillas, y todas las espinas grandes, y picarás esta carne muy picada: luego ahogarás un poco de cebolla muy menuda, con manteca de vacas, echarás alli la carne de las carpas, y la perdigarás rebolviendo con un cucharon, y vendrá à quedar granijuda, que parecerá carne de pechuga de ave, y sazona de todas especias, y un poquito de ver-

dura picada. y sal, y echale un poco de agua caliente quanto se bañe, y cueza un poco: y luego quajalo con yemas de huevos batidas, y zumo de limon, y tendrás las cabezas de las carpas cocidas en un cocimiento de agua, sal, y vinagre, y pondrás estas cabezas en el plato, sobre revanadillas de pan, y echarás el pastel embote al rededor, porque se eche de ver que es de carpas, que en el gusto parecerá de carne, si la manteca es buena.

Unas albondiguillas de carpas.

Descarnarás las carpas, como está dicho, y picarás la carne cruda, y le pondrás media docena de yemas de huevos, y un poquito de pan rallado, y sazonalo con pimienta, nuez, gengibre, y sal; y tendrás caldo sazonado con muy buena manteca de vacas, y harás tus albondiguillas quando las quisieres servir; y tendrás las cabezas de las carpas cocidas, y asientalas en el plato, y pon las albondiguillas al rededor: y entiendo que son mejores que de ningun pescado; porque este pescado no tiene ningun género de humo.

Como se puede freir, asar, y cocer un pescado todo en un tiempo, sin partirlo.

No soy amigo de escribir platos fautasticos, mas con todo eso quiero poner aqui como se puede cocer, freir, y asar un pescado entero todo en un tiempo. Tomarás la carpa, ó tenca, ó barbo, ú otro qualquiera pescado, que sea un poco largo, y lo espetarás en un asador, despues de bien limpio, y escamado, harás la abertura muy pequeña: y el asador ha de entrar por la cola, y ha de salir por la cabeza; luego tomarás unas sedeñas, ó lino rastrallado, y le pondrás sal en un pedazo de la cola; luego embuelve aquel pedazo con las sedeñas y mojalas por encima con aceyte, que queden bien empanadas; luego tomarás otras sedeñas, y las pondrás anchas, pon allí peregil en rama, y cebolla cortada, y sal, y embuelve la cabeza hasta las alas con aquellas sedeñas, de manera, que las cebollas, y el peregil queden arrimadas à la cabeza, y moja estas sedeñas con agua, y harás un cocimiento de agua, sal, y vinagre; moja las sedeñas muy bien, y acomodalas, porque no es menester atarlas con ningun hilo, que ellas se pegan muy bien; luego has de poner este cocimiento sobre un poco de lumbre, de ma-

nera, qur esté cociendo, y en otra cazuela un poco de aceyte, que esté tambien muy caliente al lado del asador: has de poner à asar el pescado, y has de ir echando de aquel cocimiento por encima de las sedeñas, que están en la cabeza, de manera, que nunca se venga à secar, y el pedazo de enmedio ha de estár descubierto, y has de tener un poco de aceyte en otra vasija con un poco de sal, y un poquito de ajo, y una gota de agua, y un poco de oregano molido, y una gota de vinagre, y haslo de ir untando con unas plumas; y el tarazon de enmedio viene à ser asado; la otra vasiga de la cola has de tener solo con aceyte bien caliente; y de quando en quando le has de ir echando de este aceyte caliente por encima de las sedeñas de la cola; porque de esta manera se freirá como si se freyera en la sarten; y la parte de la cabeza se cocerá, como si se cociera en un cazo, y vendrá à estár frito, cocido, y asado, todo en un tiempo. Ahora sacarás el pez del asador en una pieza llara, ó en un plato grande, y cortarás las sedeñas con las tijeras muy sutilmente, porque no se deshaga la cabeza, que lo otro bien tieso estará, y despues de quitadas todas las sedeñas, asientalo en un plato grande, y quedará la cabeza tan naturalmente cocida, y azúl, como si se cociera en su cocimiento, y lo demáas quedará

asado, y frito. Ahora pondrás tres salserillas en el plato con tres salsas: à la parte de la cabeza pondrás peregil, que tenga yervabuena, pimienta, y un poco de aceyte, y en la de enmedio pondrás una salserilla con una salsa, al modo de ajopollo, mezclado con un poquito del adobo con que se asó el pescado, y en la de la cola pondrás un poco de escabeche muy bien hecho; y con esto será el pescado frito, cocido, y asado con sus salsas.

Como se guisan las anguilas.

Las anguilas es un pescado, que se tiene alguna sospecha de que no es muy sano, y asi siempre se acostumbra echarle un poco de ajo: eso queda al alvedrio del Oficial, ó al gusto del señor; lo mas ordinario es comerlas asadas: y para esto es necesario hacerlas trozos despues de desolladas, y abiertas, y echalas en adobo de agua, sal, y oregano molido, y un poco de vinagre; y digo el oregano molido, porque à los adobos siempre se ha de moler el oregano con la sal gorda, que de otra manera no tomarán bien el gusto. Estarán las anguilas en adobo un par de horas; luego las asarás en las parrillas, y sirvelas con un poco de adobo, zumo de limon, y un poco de pimienta. Tambien las podrás servir con un poco

de ajopollo. Y si las hubieres de freir, las has de echar tambien en adobo, como está dicho, y ha de ser el adobo un poco mas fuerte, porque despues no ha de llevar mas de un poco de zumo de naranja por encima, y un poco de pimienta.

Cazuela de anguilas.

Las anguilas tambien son buenas en cazuela haciendolas trozos, y ahogandolas con buen aceyte, y cebolla menuda, y luego echale agua caliente quanto se bañen, y luego majar un poco de verdura con un migajoncillo de pan, y echalo en la cazuela, y sazona con todas especias, y su agrio. Estas cazuelas comen algunos agridulces, y son muy buenas.

Enguilas de pan.

Estas enguilas son muy buenas empanadas, enroscadas como lampréas, y dados unos cortes por los lomos, porque suelen romper la masa del pastel. A estas no es menester echar mas de sal, y pimienta, y unas raxitas de un grano de ajo. Y advierte, que para empanar pescados no es menester otra especia que pimienta, y sal, sino es para las lampreas; ó si quisieres empanar algun pescado que no tenga espinas, y le quisieras echar salsa negra, ú otra salsa de otra

manera: en tal caso podrás sazonar con todas especias; mas para empanadas secas, no es menester mas de sal, y pimienta.

Un barbo estofado.

El barbo si es fresco, lo mejor es comerlo cocido; mas para diferenciar se hace de otras maneras. Escamarás el barbo y abrelo, y echa à mal las tripas, y la hiel, y guarda el higado, y las huevas, y harás el pez pedazos, y echalo en una olla, y echale un poco de vino tinto, un poco de vinagre, pimienta, nuez, sal, y un poquito de agua, que apenas se bañe el pescado, y echa las huevas dentro, y un poco de cebolla entera, y un poco de manteca de vacas fresca: luego pondrás un borde de masa en la olla, y ponle encima una escudilla llena de agua que se ajuste con la masa, y pon la olla sobre el rescoldo, y cueza allí media hora, ó mas, y hallarás el pescado estofado con una salsilla muy buena, y echa la cebolla fuera, y sirvelo sobre revanadas tostadas.

Barbos en moreta.

Escamarás los barbos, ó carpas, ú otro qualquier pescado que sea grande, porque de ninguno que sea chico, no se hace bien: harás los barbos pedazos, y ahogarás cebo-

lla en un cazo, y echa allí los pedazos de los barbos, y les darás una buelta con la cebolla, y la manteca, y luego les echarás un poco de vino, y un poco de vinagre, y de todas especias, y sal, y un manojo de yervas del jardin, y agua quanto se bañen, y desatarás un poco de harina quemada, y con todo este recado lo pondrás à cocer à mucha furia, y no cueza mas de media hora, ántes ménos que mas: esta moreta se suele hacer, como está dicho, y se le añade azúcar, y canela en la misma salsa, mas yo me atengo à la agria. Estos barbos grandes son buenos cortados en ruedas, y echados en adobo de sollo, y asados en las parrillas, y sirvelos con un poquito del adobo, ó zumo de limon, ó naranja.

Besugos en escabeche al uso de Portugal.

Los besugos de ninguna manera son tan buenos como cocidos con pimienta, y naranja; con todo se comen asados, en cazuela, y empanados. Una manera de escabechar besugos pondré aquí, que quizá no la habrás visto. Has de escamar los besugos, y hacerlos trozos, si no los quieres freir enteros, tomarás el zumo de una docena de naranjas agrias, que sean buenas, y le echarás encima media azumbre de vinagre, y un quartillo de agua, y un poco de sal, pimienta,

clavo, y gengibre, y un poco de azafrán; pon este escabeche en una cazuela de barro, ó una pieza de plata donde esté caliente, y no cueza, y ponte à freir los besugos; y en estando fritos, velos sacando del aceyte: y asi como salen de la sarten, caygan en el escabeche, que se cubran todos, y luego sacalos presto en un plato, y tapalos con otro, de manera que estén bien ajustados, y dexalo estár asi hasta que tengas otra sartenada frita, y entonces desembaraza los platos para echar los otros, y harás otro tanto con ellos, como con los primeros. Estos besugos, si los sirves calientes, con un poco del mismo escabeche, son muy buenos: y si los quisieres tener asi secos, con solo aquel poco que estubieron en el escabeche, les hallarás tanto gusto, como si hubiera un mes que estaban en él, y los puedes llevar muchas leguas en una banasta, ó cesta, entre unas pajas de centeno, y está mucho mas tierno, que el otro escabeche ordinario.

Sardinas rellenas de escabeche.

Tomarás sardinas frescas, ó à lo ménos que sean frescales, escamalas, y quitales las agallas, que no les quede mas de el testuz: luego abrelas por medio hasta la cola, arrimando el cuchillo à la espina del lomo: luego saca la espina del lomo toda, dexando el

testuz de la cabeza, y velas quitando unas raspillas que tienen en las hijadas, y si no son frescas del todo, ponlas asi abiertas en remojo, lo que te pareciere. Y advierte, que no han de estár abiertas por el lomo, sino por la barriga; luego pondrás à cocer para doce sardinas, seis, ó siete huevos duros, y los mondarás, y los pondrás en el almirez con clara, y todo, y majalos bien, estén como esponja, que no se conozca la yema de la clara; luego sazonalo con todas especias, y un poco de cilantro: y si quisieres poner un poquito de comino, podrás, como quien sazona una morcilla; echale un poco de sal, y cosa de dos, ó tres huevos crudos, de manera que no esté muy blando el relleno, é irás rellenando las sardinas, poniendo un poco de relleno en la sardina à la larga; luego cerrarla, que buelva à estár en la misma forma de sardina, y aunque no llegue à juntar bien por la barriga, por el relleno, no importa, porque no se abrirá; luego batirás otros tres, ó quatro huevos, y rebozarás estas sardinas, y frielas en buen aceyte; y despues que las tengas fritas, harás un escabeche con vinagre, agua, especias, azafrán, y dulce de miel, ó azúcar, y lo cocerás, espumalo, y dexalo enfriar, y pon las sardinas en una olla con algunas ruedas de limon, y pon el escabeche encima, y las puedes guardar un mes, ó cerca del: y si

las quisieres embiar fuera, podrás hacer el escabeche de los besugos à la Portuguesa, con mucho zumo de naranjas: y quando se acabaren de freir, pasalas por el escabeche, y estofalas entre los platos, como los besugos; y asi se podrán embiar fuera en seco, en alguna olla, ó cesta.

Como se guisan las langostas.

Las langostas se comen cocidas, en un cocimiento de agua, sal, y pimienta; lo que está dentro en la concha mayor, dicen, que son los sesos. Esta concha, despues que haya cocido la abrirás, y con una cucharita desharás un poco de aquellos sesos, ponerles un poco de vino dentro, un poco de pimienta, y nuez, un poquito de manteca fresca, sumo de limon, y una migaja de sal, ponlo sobre las parrillas, que dé un herbor. De esta manera son de buen gusto, y los démás tuetanos se comen asi, descarnandolos con pimienta, y naranja.

Langosta rellena.

Si quisieres rellenar la concha de la langosta, harás un relleno con los mismos sesos, y un poco de la cola picada, que es carne muy blanca. Freirás un poco de cebolla con un poco de manteca de vacas, y echarás alli

la carne picada de la cola, y los sesos, y le darás una buelta en la sarten: luego echale huevos crudos, y los freirás hasta que estén secos, y echale un poquito de yervabuena, y sacalo al tablero, y picalo todo, y echale un poquito de pan rallado, y huevos crudos hasta que esté un poco blando, y sazona con todas especias, y echale pasas de Corinto, si las hubiere, y un poco de zumo de limon, é hinche la concha de este relleno, y ponle dentro de un hornillo sobre un poquito de masa, porque no se trastorne, y ponle lumbre debaxo, y arriba, y se quajará: luego harás una sopilla, y pondrás la concha rellena en medio, y pondrás al rededor las piernas con sus conchas, porque gustan los señores de partirlas, y estas tendrás en su cocimiento calientes, hasta que se hayan de poner en el plato: y tambien podrás poner un poco de la carne de la cola al rededor de la concha, porque es carne muy blanca, aunque es muy poco dura; de la cola podrás hacer pasteles, y pastel embote, y otros qualesquier platillos, como tengo dicho en el sollo, y en las carpas, y los tuetanos de las piernas pondrás como cañas de vaca. De esta carne de la cola de las langostas, se puede hacer manjar blanco, porque tiene hebra, por la cuenta del de carne.

Como se aderezan los cangrejos.

Los cangrejos grandes, que algunas veces son mayores que langostas, tambien se aderezan, echandoles dentro un poco de vino, pimienta, nuez, y un poco de manteca fresca, y zumo de limon; se pone sobre las parrillas à éstofar: y entiendese que ha de estár cocido primero. Este cangrejo se puede rellenar como langosta, y poner las piernas al rededor: los cangrejos pequeños se han de estofar vivos, con agua, sal, vino, y un poquito de vinagre, y pimienta; y los señores gustan de partirlos con los dientes, y chupar los tuetanos.

Como se aderezan los ostiones.

Tomarás los ostiones mayores, y lava las conchas muy bien, y abrelas con la punta de un cuchillo, porque son muy fuertes de abrir, mas si metes la puntilla del cuchillo, y llegares à herir en el ostion, luego se abrirá la concha con mucha facilidad; luego los descarnarás, y pondrás en las conchas mas hondas dos, ó tres ostiones en cada una, y ponlos sobre las parrillas: y pondrás en cada uno un poquito de manteca de vacas fresca en pella, y un poquito de salpimienta, y ellas se ahogarán allí, y las bolverás para

que se ahoguen de la otra parte, y les echarás encima un poco de zumo de naranja, ó limon, y han de ir calientes à la mesa en las mismas conchas. De esta manera son mejores que de otra ninguna.

Pastel de ostiones.

De estos ostiones frescos podrás hacer buenos pasteles, ahogandolos con buena manteca de vacas, y sazonandolos con todas especias, un poquito de verdura, y sal, y de que estén cocidos los pasteles, cebarlos con huevos, y agrio. Tambien son buenos para rellenar pollos, ó capones, ahogandolos, y sazonandolos con todas especias, y rellenar los pollos sin otra cosa ninguna: y si quisieres hacer un relleno de pollos, ó capones de carne; despues de hecho, pondrás en él ostiones enteros, porque estos de qualquier manera que vayan han de ir enteros. En empanadas Inglesas son muy buenos, ahogandolos, y sazonandolos con todas especias, y un poco de verdura: y si hubiere criadillas de tierra que mezclar con ellos, son muy buenos. Estos ostiones fritos con naranjas, y pimienta, tambien son buenos.

Como se aderezan los mariscos.

Estos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los cangrejos, pesebres, gambaros, almejas, y otros muchos, todos son buenos cocidos con agua, sal, y pimienta, porque es mucho gusto descascarlos, y comer los tuetanos; y descascando los gambaros, y langostines, y los mexillones, y otros muchos que hay, son buenos ahogados con su manteca, y cebolla, y sazonando con todas especias, y aderezandolos en su cazuela, echarás su verdura picada, y su agrio de limon, y agráz, sazonandolo de sal, son muy buenas cazuelas, y fritos con naranja, y pimienta son buenos.

Ranas.

Estas ranas, ya se sabe que su comer mas ordinario es ser fritas con naranja, y pimienta: y tambien se hacen buenas albondiguillas de ellas, quitando los huesos, y picando la carne de las piernas, porque no tienen otra, y sazonando con todas especias, y echarle un poquito de pan rallado, y le echarás yemas de huevos crudos, y sazona de sal, y tendrás aparejado caldo de garvanzos con buena manteca, y harás tus albondiguillas un quarto de hora ántes que las

hayas de servir, y quajalas con sus yemas de huevos, y agrio de limon. Tambien son buenas estas ranas ahogadas con buena manteca, y cebolla menuda, y luego hacer una salsa, como carnero verde.

Pastel de ranas.

De estas ranas podrás hacer un pastel, las ahogarás con un poco de manteca fresca, y les echarás encima un poco de agua caliente, y un poquito de verdura, y sal, y dén un hervor; luego sacalas con la espumadera, y sazonalas con todas especias, y sal, y metelas en el vaso con un poco de manteca de vacas: y quando esté cocido, batirás unas yemas de huevos con zumo de limon, y pon del caldo adonde se han perdigado las ramas, y ceba tu pastel, y quajese, y de esta misma manera se han de sazonar para empanadas Inglesas de ranas, ahogando estas ranas con su manteca, y cebolla; se les puedes poner de todas especias, y un poquito de vino, y un poco de agrio, y estofarlas.

Destas ranas se hace muy buen manjar blanco, perdigando las ranas en agua, que den un par de herbores, y quitarles unas venillas negras que tienen; y luego tomarás cantidad destas ranas, como de pechuga, y media de gallina, y las desharás con los dedos muy blandamente, porque son muy tiernas;

y luego batirlas con un poquito de leche con el cucharon de manjar blanco, y ponerle la harina del arroz, por la cuenta del manjar blanco de carne.

Pasteles de pies de puerco.

Cocerás los pies de puerco, y luego les quitarás los huesos grandes, y los rebozarás con huevos, y frianse, y picaràs un poco de tocino gordo, y sazonarás los pies con todas especias, y pondrás un poco del tocino picado, y asentarás los pies en el pastel, y pondrás otro poco de tocino por encima, y cierra tu pastel: quando esté cocido, batirás quatro huevos con claras, y le pondrás leche, lo que fuera menester llenar el pastel, y le pondrás un quarteron de azucar molido, y lo mezclarás todo, y cebarás el pastel y dexalo quajar, y sirvelo así caliente: y si tubieres buena manteca fresca, bien la podràs poner en lugar del tocino picado.

Cazuela de pies de puerco.

Estos pies de puerco los podrás hacer en cazuela, untandola con manteca de vacas, ó tocino gordo picado, y sazona los pies con todas especias; luego tomarás quatro ó seis huevos, y batelos muy bien, y ponles leche lo que fuere menester para henchir la ca-

zuela, y ponle quatro ó seis onzas de azucar, y un poco de canela, y asienta los pies rebozados en la cazuela, y ponle los huevos y la leche sobre los pies de puerco, de manera que esté bien mezclado, y echales su manteca fresca por encima, y metela en el horno á quajar. Y advierte, que en esta cazuela de pies de puerco, y en el pastel atrás escrito, podras echar unos pocos de piñones majados, y rebueltos con la leche, y los huevos le dàn muy buen gusto; y esto que digo de echarle quatro, ó seis onzas de azúcar, se entiende para un pastel mediano, que si fuese para un pastelon grande, seria menester media libra. Esto se queda al alvedrio del Oficial.

Cazuela verde de pies de puerco.

Cocerás, y rebozarás los pies de puerco, como está dicho en los servicios de atràs, y los asentarás en la cazuela: luego picarás verdura, y la majarás con el almirez con un migajon de pan muy majado, como para salsa de peregil, y lo desataràs con un poco de vinagre, y agua caliente: luego freirás un poco de tocino en dados muy menudo, y un poco de cebolla, y sazona con todas especias, y canela, y echale quatro ó seis onzas de ázucar, de manera que esté bien agridulce, luego ponle á cocer trayendolo á una mano con el cucharon, y dando dos

hervores, echalo á la cazuela, y cueza otro poco, y sirvela caliente. Las cazuelas de pies de puerco, y pasteles de leche, que llevan leche de cabras, los podrás hacer con leche de los piñones; y quando sacares la leche de los piñones (si fuere posible) sacala con otra leche de cabras, y si no sea con agua; y en sacando la leche aquel orugo que queda de los piñones, la mitad de ello tornarás á echar con la leche: y los huevos para quajar el pastel, ó cazuela, porque el orugo de los piñones, no es sequerón, como el de las almendras, antes es muy blando, y dá muy buen gusto; y con esto quedará el pastel muy bien quaxado, y sabrá à los piñones.

Pasteles de piñones, y huevos mexidos.

Majarás una libra de piñones remojados, é irás echando unas gotas de leche de cabras en el almirez, y quando estubieren bien majados los piñones, desatarlos con la leche de cabras cosa de media azumbre: luego batiràs media docena de huevos, y lo mezclaràs todo, luego le pondrás cosa de seis onzas de azucar, y una migaja de sal, luego harás gubiletes de masa llana un poco anchos, y no muy altos, y perdigalos en el horno, poniendoles una migaja de manteca à cada uno, y picalos con la punta del

cuchillo en el suelo, porque no hagan empollas: y estando tiesos ponles del batido, de manera que les falte una pulgada para henchirse: luego tendrás docena y media de huevos hilados, y alguna caña de vaca en trozos, y con esto acabarás de henchir los gubiletes, que luego subirá batido, y se mezclará con los huevos, y las cañas, ponlos à cocer, que ellos subirán una pulgada cada uno por encima del borde, y no bolverán à baxar.

Es un plato, que parece muy bien: y si quisieres esprimir la leche de los piñones, y quitarle la mitad del orugo de los piñones, bien podrás, que con el demás recado quajará muy bien: y con este recado harás ocho ó diez pasteles de los que tengo dicho atrás: parecen muy bien en las meriendas. Ahora quiero tratar un poco de algunas maneras de huevos.

Huevos hilados.

Harás almibar de una libra de azúcar, y tomarás dos docenas de yemas de huevos, y los batirás muy bien; y luego los echarás en una punta de estameña, ó servilleta, y los apretarás, y colarán todos, y quedarán en la servilleta las telillas de los huevos, y las galladuras; y luego tomarás una cucharita que no tenga mas de un agujero, y pondrás el azúcar sobre buena lumbre, que al-

ce de hervor, y echarás de las yemas batidas en la cucharita, é irás echando sobre el azúcar, andando al rededor siempre por encima del hervor del azúcar, porque no se pegue la una hebra con la otra, y que salga muy delgado, y harás una madexilla que parezca seda, y harás tres, ó quatro de ellas: y luego tomarás unas revanadillas de pan, y armarás un plato, y si sobrare algun almibar, lo echarás por encima, porque se mojen las revanadas, y si no tuvieres cucharita de agujero, con un cascaron de huevo lo podrás hacer, y sino con un pucherito chiquito, agujerado por el suelo, se hace muy bien. Y si alguno dixere, que sin tantas diligencias los podrás hacer, bien lo creo; mas como los que yo hago no los hará, si no lo hace de esta manera. Si tuvieres muchos platos de huevos hilados, que hacer, claro está que no los estarian haciendo con un cascaron de huevo, sino que tomarás una cuchara espumadera, y otra cerrada, y seis, ú ocho libras de azúcar en almibar: y asi, quando estuviere en punto lo pondrás sobre unas trevedes que tengan buena lumbre, é irás echando con la cuchara cerrada sobre la espumadera, y trayendolo por el hervor del azúcar al rededor apriesa, se harán muy buenos huevos hilados; mas con todo eso serán como hilo, ó seda. Para armar estos platos de huevos hilados, para que levanten, y

se puedan deshilar, harás unas ojuelas muy delgadas, y armarás el plato sobre ellas, ó harás una madeja muy grande, que vayan en ella todos los huevos que tocan à un plato, y asientalos sobre las ojuelas, enmedio pondrás algunas guindas conservas, y algunas cermeñas, ú otras conservillas menudas.

Otro plato de huevos hilados.

Harás huevos hilados, de la manera que está dicho atrás, y harás unas parrillas de pasta de mazapan, y las cocerás sobre un pliego de papel polvoreado de harina: hanse de cocer estas parrillas al horno, y pon los pies ácia arriba, y asientalas sobre los huevos hilados, y sacarás las hebras de los huevos por entre de las varillas de las parrillas, parecerán llamas de fuego, y del mazapan que te sobró, à la mitad dél, le echarás unos polvos de sandalo, que es un palo de la India escofiuado, que se halla en las boticas, y pondráse colorado. Luego harás dos rollitos de mazapan blancos, y otros dos de colorado, y pon uno blanco debaxo, y otro colorado encima; luego otro blanco, luego otro colorado: luego los apartarás un poco, que no se peguen unos con otros, y queden de ancho de dedo y medio, y cortarás destos rollitos al traves, y saldrán unos torreznillos, ó cosas que lo parezcan, y estos

cocerás, como cociste las parrillas: luego asientalos sobre las mismas parrillas, y parecerá tocino que se está asando: luego toma unas revanadas de pan tostadas, y remojadas en vino, y conservadas en azúcar de las que están escritas atrás, y compondrás el plato à la redonda, y parecerán revanadillas de diacitron. Este plato parece muy bien, porque todo lo que lleva es otra cosa de lo que significa. Y si otro dia quisieres adornar algun plato con unos huevos cocidos duros, que no sean huevos, sacarás leche de almendras, y echale su azúcar, y cuecela como almendrada, y toma un poco de colapege derretida, y echala dentro en la almendrada: luego tomarás unos cascarones de huevos muy limpios, y asientalos sobre un poco de sal, y les tendrás hecho un agugero, que sea pequeño, por donde habrás sacado lo que tiene el huevo dentro, tan ancho como una avellana mondada, é hinchelo desta almendrada, y dexalo quajar: luego tomarás pelotillas de mazapan, que tengan un poco de azafrán, y una yema de huevos, y hase de cocer en un caoillo: y luego hacer las pelotillas, y metelas en los cascarones, que vengan à quedar en medio del huevo luego derrite la almendrada, de manera que no esté caliente, ni tibia, no mas de quanto no esté quajada, y luego acaba de henchir los cascarones, y dexalos helar, y despues de

belados les podrás quitar las cascaras; y aunque los tenga una persona en la mano, si no los prueba, es imposible conocer que no son huevos; y si los prueba es una almendrada muy buena. Estos son para adornar algunos platos, y para hacer burla. Advierte, que quando echares la yema del huevo al mazapan, se le ha de dar una vueltecilla paraque se cueza la yema; y luego sacarlo asi caliente, y hacer las pelotillas: el punto del almibar ha de ser mojando el dedo, y que haga un hilo.

Plato de huevos mexidos.

Para hacer un plato de huevos mexidos, harás almibar de una libra de azúcar, y batirás veinte y quatro yemas de huevos, y pondrás el azúcar donde cueza muy apriesa; luego echarás todos los huevos juntos sobre el almibar; de manera que suba el almibar por encima de todos los huevos, y asi irás haciendo el bollito de los huevos mexidos; y si los quieres servir juntos con el mismo cacito, lo podrás echar sobre el plato, poniendo debaxo unas ojuelas, ó unas revanadillas de pan, y sino sirvelo en pepitas, adornando el plato con algunas conservas.

Huevos esponjados.

Tomarás media libra de miel, y otra media de manteca de vacas, y ponlo todo en un cacito al fuego: entre tanto batirás docena y media de huevos con claras; y quando esté cociendo la miel, y manteca, echa los huevos dentro, y ponles una cobertera encima con un poco de lumbre, y se quajará que parezcan huevos mexidos, y sirvelos sobre revanadillas de pan. Estos huevos mas son para frayles, y gente ordinaria, que para señores, que con ocho maravedis de miel, y un poquito de manteca, podrá hacer una moza seis, ú ocho huevos: y con esto contentará à su amo. A estos huevos se les suele echar un poquito de azúcar, y canela por encima. Estos mismos huevos podrás hacer rebueltos, echando la miel, y la manteca en un cazo, ó en una cazuela, y batir los hueuos, mezclados con un poco de pan rallado, y echales sobre la miel, y la manteca, y rebueltos con un cucharon, y se vendrán à hacer unos huevos rebueltos muy buenos, y sirvelos sobre revanadillas de pan, y azúcar, y canela por encima.

Huevos de alforja.

Harás dos docenas de huevos hilados, como está dicho en los de atrás, y ha de estár el azúcar bien subido de punto que haga hilo: y despues que estos huevos estén hechos, harás cinco, ó seis partes de ellos, y harás de cada parte un bollito un poco larguillo à manera de mostachon, y los apretarás muy bien, y de esta manera harás los demás, y pondráslos sobre el tablero à que se enxuguen: luego los pondrás sobre la hoja del horno, sobre un papel polvoreado de harina, y metelos en el horno à fuego manso, y dexalos tomar una colorcilla dorada, que parezcan panecillos vizcochados; y de esta manera pueden ir en caxas adonde quisieren. A estos huevos se les suele echar en el almibar agua de azar, ó algun otro olor. Otros se hacen batiendo las yemas de huevos, y echando un poco de almibar en una tortera ancha: luego echar las yemas de huevos, de manera que se estiendan por toda la tortera, y que tengan de grueso medio dedo, cubre la torrera, y echale lumbre abaxo, y arriba, y se quajará, y luego la sacarás y harás unas tiras de ancho de dos dedos, y las cortarás que queden como tabletas, y dexalas enxugar, y ponlas sobre la hoja de el horno sobre unas cañitas, y le

darás un poco de fuego que se sequen bien: luego las vidriarás con un poco de azúcar, ó les darás un baño blanco. Este baño, y vidriado hallarás escrito donde se trata de vizcochos.

Huevos con cominos.

Pondrás una olla con un poco de agua, sal, y un poco de verdura picada, peregil, y yervabuena, y echale un poco de buena manteca de vacas fresca, ó buen aceyte, y sazonarás con todas especias, y unos pocos de cominos, y un grano de ajo, y batirás otra tanta cantidad de huevos, como hay de agua, y batelos bien, y echalos dentro en la olla, ó en una cazuela de barro que esté el agua cociendo, y velo rebolviendo con un cucharon hasta que estén los huevos quajados que parezcan huevos rebueltos, y pondrás en el plato revanadillas de pan, y sirvelos encima. Estos huevos de cominos, los podrás hacer batiendo los huevos con unos pocos de cominos, y sal, y pondrás la sarten al fuego, con un poco de buena manteca, ó aceyte, y quando esté bien caliente, freirás en ella dos, ó tres granos de ajo, y saca los ajos, y echa los huevos, y rebuelvelos con un cucharon hasta que estén enjutos, y sirvelos sobre unos picatostes. Estos huevos cen cominos son buenos con se-

sos de ternera, ó de carnero, cociendo primero los sesos; y luego freirlos, y tener los huevos batidos con sal, y cominos, y echar los sesos dentro: y luego tomar un poco de manteca limpia, y calentarla, y freir los ajos en ella, luego echar los ajos à mal, y echar los huevos en la sarten, y rebuelvelos con un cucharon, hasta que estén secos todos estos huevos con cominos. Si tu señor no fuere amigo de ajos, no será mucha falta no llevarlos.

Capirotada de huevos.

Harás torrijas con manteca de vacas, y huevos estrellados duros, y tendrás queso rallado, cosa de una libra, luego harás una zurciga majando un poco de queso, y un grano de ajo, y echarás alli media docena de huevos crudos, y lo desatarás con caldo de garvanzos, ó agua tibia, y sazonarás con pimienta, gengibre, y nuez, y azafrán, y le echarás un poco de manteca de vacas, y ponlo à cocer trayendolo à una mano, porque no se corte, y armarás tu sopa con las torrijas, y los huevos estrellados, é irás echando queso rallado entre lecho, y lecho, y las torrijas han de ir de esquinas, y luego le echarás la zurciga por encima, y dos partes de huevos estrellados blandos, y su queso rallado por encima, y un poco de manteca muy caliente, y ponlo à quajar en un horno.

Otra capirotada de huevos rellenos.

Cocerás una docena de huevos duros, y luego los partirás por medio, y sacarás las yemas; y estas yemas, y un poco de queso rallado, y un poco de pan rallado, picado todo; luego le echarás yemas de huevos crudas, hasta que esté blando el relleno, y sazona con todas especias, y sal; y buelve à henchir los huecos donde salieron las yemas, y todo lo que pudiere caber en el medio huevo; luego batirás quatro huevos, y rebozalos, y frielos, luego majarás piñones, y queso, y un grano de ajo, y seis yemas de huevos, y desatalo con caldo de garvanzos, y sazonalo con todas especias, y cuece la zurciga; luego tendrás torrijas hechas, y armarás la sopa con ellas, y los huevos rellenos, y queso rallado, luego echar la zurciga por encima, su queso, y manteca bien caliente; luego metela en el horno à quajar. Esta sopa de huevos rellenos podrás hacer, echando en el relleno unos pocos de piñones majados, un poco de azúcar, y todo el demás recado, salvo ajos, que no han de entrar aqui: y para hacer la zurciga majarás piñones, y sacarás leche de ellos con un poco de agua tibia: luego echarás media docena de huevos los tres con claras, y harás tu zurciga con dulçe de azúcar, y armarás la

sopa con torrijas, y huevos rellenos, y en lugar de queso azúcar, y canela, rebuelto con un poquito de queso rallado, que sea muy bueno: y luego que tengas la zurciga cocida, echasela à la sopa, como está dicho en las de atrás, y echala su manteca muy caliente por encima, y ponla à quajar en el horno. Y advierte, que los piñones majados han de ir embueltos con la leche, y saldrá espesa, que es lo que se pretende.

Otros huevos rellenos.

Estos huevos rellenos podras hacer, sacando las yemas, partiendolos por medio, y picarlos con un poco de verdura, y un poco de pan rallado, y sazonar con todas especias, canela, y un poco de azúcar, y echale huevos crudos quanto esté un poco blando el relleno: luego rellena los huevos, rebozalos, y frielos, y luego sirvelos sobre torrijas, con azúcar, canela, y zumo de limon. Estos no han de llevar queso, leche, ni piñones.

Huevos crecidos.

Tomarás doce huevos, é irás quitandoles las claras, dexando las yemas en los medios cascarones, estas claras batirás con otros quatro huevos, y un poco de verdura picada, especias, y sal, y un poco de pan rallado,

y pondrás una sartén al fuego con manteca: y quando esté caliente, echa las yemas dentro, asi enteras, y friansе: luego sacalas, rebozalas con las claras, tornalas à echar en la sarten, y frielas: luego sacalas, y tornalas à rebozar con mas claras: y de esta manera irás haciendo, hasta que se acaben las claras, y vendrán à quedar los huevos muy grandes: luego harás unas torrijas, y una sopa con ellas, y los huevos, entremetiendo uno con otro, y tomarás caldo de garvanzos, sazonando con especias, y un poco de agrio, y su manteca de vacas, y media docena de yemas de huevos, y desatalos con el caldo, ó brodete. Y advierte, que esta sopa ha de llevar azúcar, y canela entre los huevos, y torrijas.

Huevos en escudilla.

Tomarás medio quartillo de agua clara, ponla á cocer con solo sal, que esté un poco mas salada del ordinario: batirás seis, ú ocho huevos, los pondrás en la cazuela donde está el agua cociendo, y rebuelvelos con un cucharon muy bien hasta que se vayan quajando, y harás huevos rebueltos, de manera qúe esten muy quajados, y sirvelos así en en su cazuela, si es nueva, sino en un platillo sobre unas revanadillas. Y si no quisieres hacen mas de quatro, se podrán hacer en una escudilla de plata.

Huevos revueltos.

Tomarás seis onzas de azucar, y lo pondrás en medio quartillo de agua en un cacito, y le pondrás la quarta parte de vino, y ponlo al fuego: y quando cociere, echale doce huevos batidos, y rebuelvelos con un cucharon hasta que se quajen, y vengan como huevos rebueltos, de manera que no estén muy quajados, sirvelos sobre unas revanadillas de pan, y ponles un poco de azúcar y canela por encima.

Estos huevos son buenos, porque no llevan manteca, ni aceyte, y se pueden hacer en una escudilla de plata quatro huevos con dos onzas de azucar, y una gota de vino. Estos huevos se llaman por otra parte los huevos de Tolosa.

Huevos arrellados.

Tomarás un quarteron de almendras, y otro de azucar, y harás pasta de mazapan, y de esta pasta harás unos rollitos delgados, y de una ochava de largo: luego harás seis huevos, ú ocho en tortillas muy delgadas, que no lleve cada tortilla mas de un huevo, y que tome toda la sarten; y embolverás un rollito de la pasta en cada tortilla, y harás della una rosquilla, y la travarás con un palilo

de oregano: luego batirás media docena de huevos, y rebozarás estas rosquillas, y frielas en manteca de vacas, y quitales los palillos y sirvelas con miel, azucar, y canela por encima. Estos huevos arrollados, se pueden hacer de pasta de mazapan, echando sobre las tortillas azucar, y canela, las arrollarás, rebozarás, y freirás, y sirvelas con su miel, azucar, y canela por encima.

Tortillas de agua.

Batirás quatro huevos muy bien batidos con su sal: luego pon la sarten al fuego con aceyte, ó manteca, que para éstas no importa que sea bueno ó malo el aceyte, porque no ha de llevar ninguno; en estando caliente el aceyte en la sartén, vacialo, y echale presto unas gotas de agua en la sarten, y tornalo á bolver cara abaxo, que se cayga tambien el agua: luego echa los huevos de presto, y rebuelvelos con con un cucharon, como quien hace huevos rebueltos: y quando se vayan quajando, arrollarlos al medio de la sarten, recogiendolos, que venga á quedar redonda la tortilla, y gorda á modo de un panecillo, y luego buelvela con la punta del cucharon: y desta manera harás quantas quisieres. Y advierte, que estas tortillas han de llevar un poco de mas sal que las otras, y han de quedar tiernas por

de dentro: y quando se hacen, ha de andar la sarten bien caliente: y quando se echare el agua, no han de ser mas de unas gotas, y se ha de vaciar esta agua, y echar los huevos con tanta presteza, que no se enfríe la sarten, porque se pegaría la tortilla si se enfriase.

Tortillas cartujas.

Las tortillas cartujas has de hacer, ni mas, ni menos que las de agua, salvo que no han de llevar agua sino calentar la manteca, ó aceyte; y quando esté caliente vaciarlo todo, y echar los quatro huevos bien batidos, y rebolverlos con un cucharon, como la tortilla de agua: y quando se vayan quajando, irlos recogiendo en medio de la sarten: y luego bolverla con la punta del cucharon, y ha de quedar tierna por dentro, y gordita. Para estas es menester que sea el aceyte, ó manteca buena, y no pongas mas que quatro huevos en cada una, que no saldrán buenas si echas mas.

Tortillas dobladas.

Batirás doce huevos con su sal, y pondrás la sarten al fuego con buena manteca, y has de poner un poco mas de manteca, que la que se suele poner para las tortillas

ordinarias; y pondrás la tercera parte de los huevos en la sarten, y harás una tortilla redonda pequeña; luego buelvela con la paleta, y pon encima la otra tercera parte de los huevos, y acomodalos á la otra tortilla, de manera, que se venga á cubrir la tortilla, buelvela otra vez, y pon la otra tercera parte de los huevos, y harás otro tanto; buelvela otra vez, y los tostarás por entrambas partes. Esta tortilla ha de salir sabrosa de sal.

Tortilla blanca.

Tomarás ocho, ó diez huevos frescos, conforme fuere la sarten, y aparta las claras todas, y dexa las yemas en los medios cascarones, y bate estas claras mucho hasta que haga una espuma muy blanca, y toda sea espuma, entonces pondrás la sarten al fuego, con oosa de media libra de manteca de vacas, que esté bien caliente; luego echa las claras dentro, y harás como una esponja: luego vé echando las yemas sobre las claras, que quede la tortilla empedrada, y podrás echar algunas yemas mas de otros huevos, aunque no sean frescos, y con la manteca que anduviere por los bordes de la sarten, irás echando con la paleta por encima de la tortilla, hasta que se quajen las claras, y las yemas sirvelas sobre unas

revanadillas de pan. Ha de ir muy caliente á la mesa, y con harta sal.

Una tortilla con agua, y sal.

Echarás un poco de agua en la sarten, y y un poco de zumo de limon: luego echarás media docena de huevos batidos, y velos recogiendo poco à poco, y se vendrá à hacer un bollito, como tortilla de agua, y se habrá embebido el agua, y el limon en los huevos: luego buelvela con la paleta, y sirvela caliente. Hase de calentar primero la sarten con aceyte.

Tortillas de queso fresco.

Tomarás una docena de huevos, ó docena y media: tendrás una libra de queso fresco hecho revanadas: luego picarás un poco de yervabuena, y mejorana, y un poco de jadrea, lo picaràs todo muy bien, y echalo en los huevos, echale un poco de sal, y especias: luego pon la sarten al fuego con un poco de buena manteca de vacas, y echa los huevos dentro con las revanadas de queso y velas recogiendo lo mas presto que pudieres, porque no se derrita mucho el queso: luego buelvela de la otra parte, y sirvela caliente con unos picatostes encima.

Huevos de capirote.

Tomarás docena y media de huevos, y partirás los cascarones por junto á las coronillas cerca de enmedio, y les quitarás toda la clara, y quedense las yemas en los cascarones, y echarás un poco de sal, y anis en cada uno, luego pondrás la sarten al fuego, con media libra de vacas, y menearás las yemas con un palillo, é irás echando en la sarten estos cascarones boca abaxo, y luego veles echando de la manteca caliente por encima, con la paleta, y vendrán á hacer una tortilleja en la boca de cada cascaron: sacalos de la sarten que se escurran, y harás unos picatostes angostos, y sirvelos entre entre los huevos. Son buenos secos, y de buen gusto.

Platillo de huevos dulces.

Harás unas tortijas de pan blanco, remojadas en leche, y frielas en manteca de vacas: luego cortalos en dados, y toma media libra de azucar, y ponlo en un cácillo, y echale medio quartillo de agua sobre el azucar, y picarás un poquito de vérdura, y echalo dentro, y un poquito de vino, y zumo de medio límon, sazona con todas especias, canela, azafrán, y un poquito de sal, y echa

los dados de las torrijas dentro, y media libra de manteca fresca, y cueza un quarto de hora ó menos: luego batirás diez y ocho huevos con claras, y echalós dentro el cacillo, y menealo, que se mezclen los huevos con los demás materiales, y no lo toques mas, sino echale un poco de pan rallado por encima, y ponlo con un poco de lumbre abaxo, y arriba sobre una cobertera, y vayase quaxando poco á poco hasta que esté bien quajando, y este dorado por arriba, y por abaxo: luego pondrás unas revanadillas de pan en un plato: luego dexa caer el bollo desde el cacito al plato sin que se buelva, sino que cayga como está en el cacillo, echale zumo de medio limon por encima, y un poco de azúcar, y canela. Este plato adornarás con quatro, ó cinco cañutos de huevos encañutados, cortados en trocitos, y clavados en el bollo: y si no las tuvieres con unas revanadillas de las torrijas metidas, por el borde del bollo, y unas ruedas de limon à la redonda. Este plato es para dia de pescado, porque derechamente es platillo de cañas contrahecho; y si hay buena manteca fresca, es tan bueno como el de las cañas. Advierte, que este plato se puede hacer con cimas de cardo, que sean tiernas, con alcachofas quitadas las hojas, y se puede hacer con mollejas de cabrito, beneficiandolo como está dicho.

Huevcs dorados.

Para este plato es necesario que sean los huevos frescos, porque si no lo son, no salen bien. Tomarás una libra de azúcar, y harás almibar, que no sea demasiado grueso, y lo apartarás, que esté bien frio, ó frio del todo: luego echarás en él veinte y quatro yemas de huevos crudos, y enteras, y quando lo quisieres servir, pon el cazo sobre buena lumbre: y quando el azúcar subiera que cubra los huevos, dexale dár un medio hervor, y entonces estarán buenos, porque están quajados, y están tiernos; y si las yemas de los huevos dorados, salen duras, no son buenos. Estos servirás sobre unas revanadillas de pan muy delgadas, y vayan calientes à la mesa, y el azúcar que sobráre echaselo por encima; las revanadillas que vayan bañadas en el almibar. Si no quieres hacer los veinte y quatro huevos juntos, podrás hacerlos en dos veces, aunque bien se pueden hacer de una vez: y si fuere para algun enfermo que ha menester pocos, con tres, ó quatro onzas de azúcar, podrás hacer seis huevos. Y porque trato de que las yemas doradas vayan enceradas, te quiero dár un aviso para hacer los huevos en cascara que salgan encerados, que nunca salgan mas duros, ni mas blandos: echa los huevos frescos en una ca-

cita con agua fria, y ponlos sobre buena lumbre, entonces ten cuenta quando alzáre hervor, que entonces están encerados, ni mas, ni ménos; y si los quisieres mas que encerados, con dexarlos estár un poquito mas sobre la lumbre, estarán buenos; y aunque tengas el cacito junto al fuego con los huevos, y el agua se entibiáre, no importa, que quando te pidieren la vianda pondrás el cacito al fuego, y cocerá mas presto, y será la misma cosa.

Fricasea de huevos.

Tomarás dos docenas de huevos, y los cocerás duros: luego mondalos de las cascaras, y los cortarás por medio à lo largo, y despues en revanadillas delgadas, como quien corta cebolla menuda à lo largo: y de que tengas desechos todos los huevos, freirás una poca de cebolla menuda, con buena manteca de vacas, y de que esté frita, echa dentro los huevos, y un poquito de verdura picada, y sazona con todas especias, y ahogarás estos huevos con la manteca, y la cebolla: y quando quisieres servir, echale un poquito de caldo de garvanzos, y vinagre, que estén un poco agrios, y echales un poco de mostaza, sirvelos sobre unas revanadillas de pan.

Huevos en puchero.

Batirás una docena de huevos con un poco de sal: y luego pondrás media docena de gubiletes de cobre al fuego con un poco de manteca en cada uno, y dexalos calentar muy bien: luego echa en cada uno cosa de un huevo de aquellos batidos, y se harán como esponjas; y quando te pareciere que se podrán bolver, que será muy presto, buelvelos con la punta del cuchillo, y frianse por el otro lado, y saldrán unos huevos redondos, y parecerán esponjas; sacalos à que se escurran de la manteca; y sirvelos con miel, azúcar, y canela.

Sopa de huevos escalfados con leche.

Para esta sopa es necesario que los huevos sean frescos, porque si no lo son no salen bien, porque se desparraman las claras, y quedan las yemas descubiertas: y asi pondrás agua à calentár en una sartén grande, ó en otra pieza de cobre ancha, y quebrarás doce huevos frescos en un plato, con cuydado que no se quiebre alguna yema, y quando la pieza del agua esté cociendo, tomarás una cuchara limpia; y metela en el agua, y la traerás el rededor aprisa para que mueva el agua: luego saca la cuchara, y

echa los huevos dentro, y no tornes à meter la cuchara, sino dá unas puñaditas con la mano en el astil de la pieza, y dexa quajar los huevos, de manera, que las claras esten quajadas, y las yemas blandas; luego sacarás la pieza del fuego, y vé echando agua fria por un ladito de la pieza, é irá saliendo la caliente por encima del borde, y echarás fria hasta que esté tibia la en que están los huevos escalfados: luego tostarás rebanadas de pan, y armarás una sopa, y echarás en un cacito un poquito de harina floreada, y un quarteron de azúcar, y lo desatarás con cerca de media azumbre de leche, y un granillo de sal, y echale un poquito de buena manteca fresca, y ponlo sobre un poco de lumbre, y velo trayendo à una mano, hasta que dé un hervor: luego sacalo, y moja la sopa que esté bien empapada, é irás sacando de los huevos escalfados con la espumadera, ó paleta, é iraslos asentando sobre la sopa, y tornarás à echar mas leche de la del cacillo sobre la sopa, y los huevos, y cubrelo con otro plato, y estofese un poquito.

Sopa de huevos estrellados con leche.

Harás unas poquitas de torrijas, y luego cortalas que sean un poco largas, y angostas, y estrellarás una docena de huevos un

poco duros, luego batirás cerca de media azumbre de leche con quatro huevos con claras: luego armarás una sopa de los huevos estrellados, y torrijas, de manera, que vayan mezclados los huevos con las torrijas, y entre lecho, y lecho un poco de azúcar, y canela, y un poco de manteca de vacas, y echale de la leche con los huevos, de manera, que se empape bien la sopa, y luego echale su azúcar, y canela, y ponlo à quajar en el horno.

Torrijas de pan.

Tomarás pan blanco mollete, y que sean los panecillos tiernos, y redondos, cortarás una docena de torrijas redondas que sean un poquito gordas, y pasalas por un poquito de leche, y luego ráspales un poco de sal por encima: luego pondrás la sartén al fuego con harta manteca, y harás cada torrija de por sí, y batirás docena y media de huevos, y mojarás una torrija en ellos, y la tomarás con una cuchara cerrada, de manera, que vaya la cuchara llena de huevos: y echa la torrija, y los huevos, todo junto en la sarten, y la harás como una esponja: luego carga la torrija con la cuchara cerrada, y con la paleta vé recogiendo los huevos encima la torrija, y luego buelvela con la paleta, y friase bien hasta que esté un

poco morena; de esta manera podrás hacer las doce torrijas con los diez y ocho huevos, y luego pasalos por almibar, y si no lo tuvieres, sirvelas con miel, y azúcar raspado por encima.

Sopa borracha.

Asarás torreznos de las Garrobillas, ó de otra parte que sean buenas, y no tengan sal: luego harás torrijas de pan blanco, y sean un poco grandes; tendrás hecho media libra de azúcar en almibar, y mojarás las torrijas en vino tinto; luego las pasarás por el almibar, que den un hervor en él; luego harás otro tanto al tocino; luego untarás un plato con manteca fresca de vacas, y harás un lecho de torrijas, y echale canela por encima, y asentarás los torreznos, y le echarás canela, y echarás torrijas encima, de manera, que se vean las puntas de los torreznos, y mezclarás un poco de vino con el almibar, lo que vieres que podrá embeber la sopa; majala con este vino, y almibar, y dexala estofar: es menester para cada sopa borracha media libra de azúcar, y si el plato fuere un poco grande, serán menester tres quarterones.

Otra sopa borracha.

Asarás los torreznos, y un lomo de carnero que sea muy tierno, y harás unas pocas de torrijas: luego harás los torreznos en revanadas pequeñas, y larguillas, y cortarás el carnero cada costilla de por sí; luego untarás el plato con manteca fresca de vacas, y harás un lecho de torrijas, y echarás azúcar, y canela por encima; luego irás armando sob e este lecho la sopa, poniendo una revanada de tocino de cantera, y luego una torrija tambien de cantera; luego una costilla de carnero, todo esto muy junto uno con otro, y algunas revanadas de tocino en el medio, y unas yemas de huevos duras; luego echa azúcar, y canela por encima, y moja la sopa con vino blanco, y echale azúcar, y canela; y dexala.

Otra sopa borracha.

Asarás cabrito, pollos ó aves, ó perdices, ó pichones, y harás los pedazos, y si son aves en quartos, rebozalos con huevos, y frielos, luego harás torrijas, y mojalas en un poco de vino, que tenga un poco de azucar; luego tomarás el rebozado, y echale un poco de pimienta, y zumo de limon, y dale una buelta que tome el gusto de limon, y

dale pimienta; luego arma la sopa de torrijas, y cabrito, ó aves rebozadas, mezclando uno con otro, y vayan algunas torrijas de carnero: y entre tortija, y torrija un pedazo de cabrito, ó quarto de ave, y su azucar, y canela; y luego echale lo que sobró de mojar las torrijas, y si no hubiere harto, echale mas vino tinto, ó blanco: como quisieres, y echa el azucar y canela por encima, y dexala estofar. Esta sopa ha de llevar media libra de azucar, estos materiales que se van señalando, se van poniendo respecto de un plato mediano; y si fuese un plato grande, claro està que no se podria hacer sin añadir mas recado. Y si lo quisieres hacer en una flamenquilla no sería menester tanto.

Otra sopa borracha fria.

Esta me parece que es la fina sopa borracha, pues no lleva mas de pan, y vino, y azúcar. Tostarás unas revanadas de pan mollete, que sean un poco gordas, y redondas: luego tendrás media libra de azúcar molido, y mezclado con canela, y tomarás media azumbre de vino, que sea bueno, y suave, y ha de ser blanco, é irás remojando estas revanadas de pan, y asentandolas en el plato, y echarás azúcar, y canela por encima, y sea harto; y de esta manera irás

haciendo tu sopa, y echando el azúcar, y canela hasta que se acabe el pan, y esté lleno el plato, y echale mucho azúcar, y canela por encima. Esta toda ha de ser fria, y se puede tomar en las colaciones.

Empanada de pernil de tocino.

Echarás el pernil en remojo, que esté bien remojado, y cuecelo, y echa en el cocimiento una azumbre de vinagre; y quando vieres que el tocino está mas de medio cocido, sacalo, y asientalo en un cazo, y echale del cocimiento en que se coció quanto se bañe, y echale media azumbre de vino blanco, salvia, mejorana, y hisopillo y ponlo sobre la lumbre, que cueza, y un poco ántes que lo quieras sacar, echale unas hojas de laurel, y no cueza mas de un hervor con ellas, y sacalo; enfriese, y sazona con todas especias, y canela, empanala en masa negra; y la empanada sea de dos ojas, y harasle su faccion en el jarrete, que se eche de vér que es pernil; quando salga del cocimiento, ha de salir entero un poco teniente. Y advierte, que la azumbre de vinagre que se le echó, es, porque el vinagre endurece la carne, y no se dexa hacer hebras, que si fuera para servir de fiambre, no la habrias de echar vinagre ninguno hasta que lo estofáras; mas el vino, si le echares

una azumbre, ó dos al cocer, le hiciera mucho provecho; mas el vinagre no se le ha de echar hasta el estofado, y ha de ser poca no siendo para empanar.

Una empanada de menudos de pavos.

Tomarás un menudo de pavo, que son los alones, el pescuezo, los pies, y la molleja, luego desollarás los pescuezos, y harás un relleno con higadillos de los mismos pavos, ó de aves, friendo un poco de tocino, y cebolla, y los higadillos, y echales un poco de yervabuena, y luego echa quatro huevos crudos, y rebuelvelo sobre la lumbre hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale un poquito de pan rallado, y ponle dos huevos crudos, sazonalo con todas especias, y agrio de limon, y sal: y con este relleno henchirás la morcilla del pescuezo; luego tomarás los alones, y los pelarás en agua, y les cortarás las puntas, y cuezanse asi enteros, y cortarás el pescuezo por medio, y cuezase todo junto con la mollera, los pies, y la mollera con un poco de agua, sal, y tocino: y despues de cocido lo sacarás que se enfrie, y harás una masa dulce, como de empanada Inglesa, y empanalo con ella, echando unas lonjas de tocino debaxo, y sazonalo de sal, y especias,

y pon otras lonjas de tocino encima, y cierra tu empanada, y cuezase.

Y advierte, que para cada empanada son menester dos menudos con sus dos morcillas de los pescuezos; y si no hubiere pavos, se puede hacer de gansos, aunque no son tan buenas; y si fuere en dia de carne, podrás hacer el relleno con carne, en lugar de los higadillos.

Un pastel de membrillos.

Tomarás dos libras de azúcar, y harás almibar de ellos; luego harás docena y media de huevos hilados en este almibar, y pondrás ocho, ó diez membrillos sobre el almibar, y les pondrás agua, de manera que se cubra, y le echarás unas raxas de canela dentro, y dos pares de clavos enteros, y un poco de vino, luego ponlo à cocer todo poco à poco, que se vayan conservando los membrillos, y tapalos con una cobertera, y de quando en quando dales una vuelta con el cazo, y quando estén bien conservados, y con buena color, los sacarás del almibar que se enfrien: luego harás un pastelon de masa blanca, y meterás membrillos dentro; luego pondrás los huevos mexidos entre membrillos, y membrillos dentro de ellos, porque se han de conservar enteros, y luego cierra tu pastel; y en estando cocida la masa, abre el

pastel, y hinchelo de almibar, y metelo en el horno asi destapado, para que los huevos se tuesten un poco, y tomen una colorcilla dorada.

Y advierte, que si fuere dia de carne, le podrás echar una caña de vaca hecha trozos, y si no le quisieres poner huevos mexidos, con sola la caña de vaca que le pongas, y unas yemas de huevos duras parecerá bien; à estos pasteles que no llevan huevos mexidos, has de poner unas revanadas de pan blanco tostadas, entre membrillo, y membrillo; y despues de lleno el pastel con almibar parece muy bien.

Pastelillos Saboyanos.

Tomarás carne de ternera, y la picarás muy bien con su tocino, y luego la perdigarás, y sazonarás con pimienta, nuez, gengibre, y un poquito de azafrán, y sazonalo de sal; luego harás unos gubiletillos muy pequeños, y hinchelos de esta carne, mezclando alguna caña picada con ella; luego cubrelos con ojaldrado, y cuezanse: y batirás unas yemas de huevos con un poco de zumo de limon, y un poco de caldo, y cebarás los pastelillos muy sutilmente, de manera que no se eche de ver que se han abierto. Y si alguna vez quisieres hacer estos que sean agridulces, podrás, y raspa un poco de azú-

car por encima del ojaldrado. Estos han de ser muy chiquitos y no han de ser de carnero, sino de ternera.

Un pernil cocido sin remojar.

Cocerás este pernil en agua sola, y que sea la pieza donde se cuece bien grande, que ande nadando en el agua: y quando vieres que está medio cocido, hinche una vacia de agua fria, y ponla junto al caldero donde se está cociendo el pernil, y sacalo del caldero, y echalo en el agua fria, asi cociendo como está, y dexale estár medio quarto de hora, y buelvelo al caldero, y cueza; y despues de media hora buelve à hacer lo propio, se enternece, y se corta la hebra, y despues lo podrás acabar de cocer, y lo estofarás con mucho vino, y un quartillo de vinagre, y las yervas del jardin, salvia, mejorana, y hisopillo en un cazo, y ponle del cocimiento en que se coció hasta que se bañe, y lo taparás con una cobertera, y cueza media hora; y quando lo quisieres sacar, echale unas hojas de laurel, y no cueza con ellas mas de un hervor, y sacalo, y levantale el pellejo, y arrollaselo al jarrete muy bien, y metele unos clavos enteros por el pernil, y ponle buena cosa de canela por encima, y un poco de pimienta. La carne de estos perniles, despues de remojados los tor-

reznos, es bueno echarlos en leche, ó en vino, media hora ántes que se hayan de asar.

Como se hace el alcuzcuz.

Tomarás medio celemin de harina floreada, y le echarás medio quartillo de cemite cernido, que sea de tahona si fuere posible, y lo mezclarás todo junto; y esta harina la has de echar en una pieza de cobre ancha, y llana, ó en una artesilla de palo, ó en una serrilla redonda de las de Valencia, que tambien se puede hacer allí, como en el cobre, y aun mejor: luego tendrás en una pieza agua tibia, y tendrás un hisopillo, y esta agua ha de estar salada, como para ojaldre, y vé echando con el hisopillo de aquel agua sobre la harína, de manera que las gotas de agua caygan muy menudas sobre la harina, que en esto está el toque de torcer bien el alcuzcuz, é irás trayendo la mano estendida por encima la harina, y siempre à una mano; luego bolverás à echar mas agua con el hisopillo, y andar con la mano estendida sobre la harina; y de quando en quando meterás la mano, y revolverás la harina lo de arriba abaxo; y de esta manera irás haciendo, hasta que la harina ande haciendose muchos granillos, y que no tenga polvo; luego tendrás dos harnerillos, el uno ha de tener los agujeros que

no pase por ellos mayor grano que de mijo: y el otro ha de ser que pase por él, del tamaño de un grano de ravano, ó un poquito mayor; luego cernerás este alcuzcuz con el harnerillo chico sobre una pieza, y todo lo que quedare arriba, echalo sobre el barnerillo grande, y ciernelo sobre unos manteles limpios, de manera que no haga monton: y de esta manera irás cerniendo todo el alcuzcuz, y todo lo menudo que hubiere pasado por el harnecillo pequeño: y lo que no hubiere pasado por el harnero grande lo juntarás otra vez todo junto en la pieza donde se tuerce el alcuzcuz, y lo estregarás entre las manos, y bolverás à torcer, llevando la mano estendida por encima: y si vieres que tiene polvo, ponle unas gotas de agua con el hisopillo, y tuerce con fuerza: y quando el alcuzcuz se empieza à torcer, ha de andar la mano muy liviana: y quando no tiene ya polvo ha de andar con mucha fuerza; y de esta manera lo irás torciendo, y cerniendo sobre los manteles, y dexalo secar: luego echalo en su alcuzcucero, que es una pieza de barro, ó de cobre con muchos agujerillos en el suelo un poco angosto, y romo de abaxo, y ancho, y abierto de arriba: y luego tomarás una olla un poco grande media de agua, y ponle un borde de masa mezclada con unas estopas, y mojalo con un poquito de agua, y asentarás el alcuzcurero sobre esta

olla con su alcuzcuz: luego ponle masa à la redonda, y mas estopas; porque en ninguna manera ha de resollar la olla, sino es por dentro del alcuzcucero, y pon la olla sobre la lumbre que cueza amorosamente; y luego comenzará à salir el baho de la olla por el alcuzcuz: y si sintieres que no sale bien, mete un cuchillo por el alcuzcuz abaxo hasta llegar al suelo, y menea la punta del cuchillo en el suelo del alcuzcucero, y luego saldrá bien, y cueza por espacio de mas de una hora; luego sacalo, y ponle sobre un tablero; y toma un poco de manteca, ó aceyte, y mojate las manos, y estrega el alcuzcuz, porque de esta manera se desgranará muy bien: y si acaso tuviere algunos burujoncillos será menester cernerlo por otro harnerillo un poco mas ancho que ninguno de los dos con que se cernió. Ahora resta decir, como se ha de guisar este alcuzcuz.

Como se guisa el alcuzcuz.

Para guisar este alcuzcuz, has de moler azúcar, y poner una poca de canela, y tomarás el alcuzcuz, y lo irás echando en una almofia, ó cazuela de barro, ó en alguna pieza de plata, irásle echando azúcar, y canela entre lecho, y lecho, y no has de henchir la pieza, porque crecerá la tercia par-

te; y quando lo tengas en este punto, tendrás una olla de caldo, donde se haya cocido un pedazo de vaca, y una gallina, un poco de carnero, y tocino de pernil, porque lo gordo no vale nada para esto; y ha de tener esta olla sus verduras ordinarias, peregil, cilantro, y yervabuena: y con la grasa de este caldo mojarás el alcuzcuz, y él empapará luego el caldo, y lo bolverás à mojar, y tambien se bolverá à empapar: y esta almofia, ó porcelana ha de estár sobre una olla, que esté cociendo poco à poco, y taparás el alcuzcuz con un plato; y quando el alcuzcuz esté remojado, y granijudo, le podrás poner alguna cosa encima, como es, una cola de carnero cocida, y tostada, ó una ave enterrada en el alcuzcuz, y sus yemas de huevos duras por encima, ó unos cogotes de carnero cocidos, y tostados: la gallina si la hubieres de servir con el alcuzcuz, es necesario que esté cocida quando asentares el alcuzcuz, y ponerla en el almofia, é ir echando el alcuzouz por encima hasta que se cubra, y luego remojarlo con caldo, y adornarlo con yemas de huevos. Este alcuzcuz se puede hacer sin dulce, no mas de remojado con su caldo: y si no fuere dia de carne, lo remojarás con caldo de garvanzos, sazonado con buena manteca de vacas fresca.

Ojaldrilla de manteca de vacas.

Harás un rollo de ojaldrado con manteca fresca de vacas; luego harás unas cubiertas, como para tapar pasteles, un poco mas gorditas de los bordes: luego tendrás hecha una pasta de yemas de huevos duras, y azúcar molido, y canela, de manera que esté bien dulce, y pondrás un poco de esta pasta encima de una de aquellas hojas de ojaldrado, y la cubrirás con otra; y harás un panecillo de dos hojas, de manera que queden los bordes muy redondos, iguales, y gorditos, y cuecelas en el horno sobre papeles; y despues de cocidas pasalas por buena miel, ó por almibar.

Estas mismas ojaldrillas podrás hacer en dia de carne con manteca de puerco en ojaldrado; y añadirás à la pasta cañas de vaca cocidas, cortadas muy menudas, y mezcladas con las yemas de huevos duras, azúcar, y canela, que viene à ser derechamente como la fruta de cañas. Pasalas por el almibar, y sirvelas con un poco de azúcar, y canela por encima.

Otras ojaldrillas pequeñas.

Estas ojaldrillas podrás hacer de dos hojas de ojaldrado de manteca de puerco. El

relleno ha de ser de pasta de mazapan, como tengo dicho en las ojaldres rellenas: de masa de levaduras harás pasta, ó mazapan con media libra de almendras, y media de azúcar, y ponle una poca de agua de azahar, y un poco de clavo molido, y un poco de canela, y un poquito de nuez, y à esta pasta le darás un hervor sobre la lumbre en un cacillo, rebolviendo con un cucharon, luego sacalo, y harás unas tortijas redondas, y delgadas de esta pasta; luego otras del ojaldrado, que sean mas anchas, y pondrás entre dos hojas de ojaldrado una de la pasta, y la cerrarás que queden los bordecillos gordos; y de esta manera harás las demás, y untalas con manteca, y cuecelas sobre quartillas de papel: y quando estuvieren cocidas, echales un poco de buena miel por encima de toda la ojaldrilla, echale azúcar, y canela por encima la miel, y buelvelas al horno un poco, quanto se embeba la miel, y se tueste un poco el azúcar, y canela, y sirvelas calientes.

Cabrito relleno asado.

Freirás unas revanadillas de tocino gordo, y le pondrás un poco de cebolla cortada à la larga, y delgada, y la freirás con el tocino, quanto esté el tocino, y la cebolla medio frito; luego tendrás el higado del ca-

brito perdigado en agua, y los livianos cocidos, y los cortarás en revanadillas muy delgadas, y las ahogarás con la cebolla, y el tocino de la sarten, y le pondrás un poco de verdura entera, y lo ahogarás todo, y batirás seis huevos con claras, y ponlos dentro en la sarten, y ponla sobre la lumbre, hasta que esté bien seco; luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y sazonalo con todas especias, sal, y zumo de limon, y ponle otros dos, ó tres huevos crudos, y una migaja de azafrán; luego rellena el cabrito, tomando medio cabrito, y cortandole el pescuezo à cercen; y por entre las espaldillas, y el pescuezo has de hacer un agujero entre la tez del cabrito, y las costillas, de manera que venga à quedar todo hueco hasta la pierna: y luego vé metiendo el relleno, que se hinche todo aquel hueco hasta la pierna; luego coserás la boca del agujero, perdigalo en agua, y mechale la pierna, y la espalda muy bien frisada, y lo de enmedio rebozalo con un pliego de papel untado con manteca, asalo, y sirvelo con sus revanadillas de pan blanco, y unas ruedas de limon.

Cabrito relleno cocido.

Si quisieres hacer este cabrito relleno en platillo, picarás carne de ternera, ó de ca-

brito, con tocino, y un poco de riñonada de carnero, ó de ternera, le pondrás huevos hasta que esté blando, y lo sazonarás con todas especias, agrio de limon, y sal; cortarás una caña de vaca en trozos, y lo mezclarás todo, y dos, ó tres yemas de huevos duras partidas en quartos: tomarás medio cabrito, le cortarás la pierna, y hará un agujero por la punta de la cintilla, y mezterás el cuchillo entre las costillas, y la tes del cabrito, y harás de manera, que quede todo hueco hasta debaxo de la espaldilla, y rellenala, y cierra el agujero, y pondrás à cocer esta cintilla de cabrito en buen caldo con especias, y un poco de verdura picada, y la piernecilla la tendrás picada juntamente con el relleno; y de lo que sobrare harás un albondigon muy grande, que lleve enmedio yemas de huevos en quartos, y trozos de cañas de vaca, que sean un poco largos, y cueza con caldo, y quando esté cocido, quajarás el caldo donde se coció el albondigon con dos, ó tres yemas de huevos, y su agrio; y sacarás el albondigon, y lo harás quatro quartos, y lo asentarás sobre unas revanadillas de pan en el plato à modo de cruz, que salgan las puntas hasta el borde de el plato; como revanadas de melon, y asentarás la cintilla rellena encima, y les echarás el caldo, que tienen los huevos por encima, y unas ruedas de limon al rededor: suele parecer muy

bien, y se le pueden poner algunas vece cogollos de lechugas.

Platillo de cabrito.

Este plato de cabrito relleno en platillo, que está escrito atrás, podrás hacer de la carne que te sobró del relleno, algunas veces un poco de pastel embote, y lo servirás sobre revanadas de pan: y luego asentarás la cintilla sobre el pastel embote, y otras veces podrás hacer albondiguillas, y asentarás la cintilla rellena en el plato, y las albondiguillas al rededor: y otras veces podrás armar la piernecilla del cabrito, y adornarla con piñones, y yemas de huevos, y algunas pasas de Corinto; y luego tostarás la cintilla rellena sobre la parrilla con un poco de pan rallado, y harás una sopilla dulce, y asentarás la cintilla, y la piernecilla sobre ella, y adornarás el plato con algunas ruedas de limon.

Otro plato de medio cabrito.

Cortarás la pierna del cabrito, y la picarás, y sazonarás, como está dicho en el cabrito relleno en platillo, y lo demás del medio cabrito lo asarás, y lo cortarás en pedazos, y lo salpimentarás con sal, y especias; luego rebozalo con huevos, y frielo con

manteca de puerco: y la carne que tienes picada de la pierna, vela tomando à pedazos un poco largos, y rebozala con huevos, y friela; y sirvelo con azúcar, y canela, y zumo de naranja, todo junto con unas torrijas.

Sopas á la portuguesa.

Echarás à cocer vaca, que sea manida, y gorda, y le pondrás un ave, y un pedazo de tocino de pernil, y algun brazuelo de carne; y quando esté cocida la vaca, ponle de todas verduras, y una rama de eneldo, y un cogollo de poleo, y un poco de jadrea, y mucha cantidad de cilantro verde, no ha de llevar ninguna especia. Le has de poner tanto vinagre como quepa en una cascara de avellana, pruebala de sal; luego harás la sopa en una porcelana grande, ó almofia. El pan ha de ser mollete; y no se ha de cortar con cuchillo, sino con la mano, unos pedacitos grandes como nueces, y mayores, y los mojarás con el caldo de la vaca, de manera que no estén muy empapadas las sopas; y servirás encima unas revanadas de vaca gorda. Algunos señores no quieren eneldo, porque tiene mucho humo; y en su lugar podrás poner unos cogollitos de verzas.

Sopa de vaca á la Pórtuguesa, contrahecha en dia de pescado.

La sopa de vaca se contrahace en dia de pescado, de esta manera. Tomarás verzas crudas, que sean repolludas, y hinche una olla dellas, y ponle dentro cantidad de cilantro verde, y unas matas de yerbabuena, y un manojillo de ajedrea, y tres, ó quatro cogollos de sandalos; y ponle un poco de buena manteca de vacas; luego echale el agua que pudiera entrar hasta que se hinche; sazonala de sal, y ponla à cocer, hasta que estén las verzas cocidas, y tendrán las sopas el gusto, como las de vaca. Estas sopas à la Portuguesa, comen mucho los Portugueses.

Otra sopa de vaca.

Cocerás pierna de vaca, y de la cadera, que sea gorda, y harás revanadas de ella, luego tostarás unas revanadas de pan, y untarás un plato con la grasa de la misma olla, y tendrás queso rallado, que sea muy bueno, y ponle de la grasa de la olla, mezclalo todo, que esté como papin un poco ralo, y vé mojando las revanadas del pan en el queso, y la grasa, y velo asentando en el plato: luego harás otro tanto à las revanadas de la vaca, y las asentarás sobre las

del pan, y ponle mas queso por encima, y de la grasa de la olla. En este queso se ha de poner un poco de pimienta, y un poco de nuez, y ponlo dentro en el horno: dexalo quajar un poquito, y sirvela caliente.

Esta sopa de vaca la harás de otra manera, picando la vaca despues de cocida con cuchillo pequeño como quien hace gigote; y tomarás queso rallado, y grasa de la olla, que tenga pimienta, y nuez, como está dicho, y mojarás las revanadas en el queso, y en la grasa de la olla, y las asentarás en el plato: luego tomarás revanadas de vaca, y harás otro tanto, poniendolas junto al borde del plato; luego pon queso rallado en la vaca picada con su pimienta, y nuez, y caldo con mucha grasa, y una migaja de azafrán, y ponles dos yemas de huevos no mas: todo esto junto echalo en el plato, y ponle por encima unas revanadillas de queso, y una caña de vaca, tambien echa revanadillas, y mete el plato en un hornó, y tuestese alli un poco, y entiendase, que el queso ha de ser muy bueno de yerva.

Como se adereza la ubre de la javalina.

La ubre de la javalina, quando está criando, ó está preñada, la cocerás; y de que esté cocida, ponla en adobo de sal, y oregano, y un poco de vino, y de todas es-

pecias, y un poco de hiscpillo, y mejorana; se ha de poner la ubre en el adobo, en sacandola de la olla asi caliente porque lo tomará en dos, ó tres horas; y luego la mecharás, y la asarás en el asador, y sino la abrirás por medio, y tuestala en las parrillas, y la servirás con un poquito del adobo, y un poco de agrio de limon. Tambien podrás servir esta ubre tostada, y asentada sobre unas revanadas de pan tostadas; y luego harás una pebrada con vino tinto, y un poco de vinagre, azúcar, pimienta, canela, gengibre, y unos clavos enteros, y un poquito de caldo, y cueza hasta que empieze à tomar punto el azúcar, y ponlo por encima la ubre, y las revanadas de pan, de manera que se bañen bien, y ponlo à estofar un poquito, y sirvela caliente.

Tambien podrás servir esta ubre con salsa de guindas tomando dos libras de guindas, quitando los huesos, y los pezones; y ponerle media libra de azúcar, y un poco de vino tinto, y dos pares de clavos enteros, y unas razitas de canela; y dexalas cocer hasta que estén conservadas: y podrás poner las guindas sobre las revanadas, y asentar la ubre encima de todo.

Esta ubre podrás servir, como está dicho, sobre revanadas de pan tostadas, y salsa de agráz por encima y otras veces con salsa de granadas. Estas salsas de agráz, y de gra-

nadas, hallarás escritas adonde se trata de capones, y pollos asados; y en lugar de ubre de javalina, podrás hacer todas las cosas que estan dichas con ubre de vaca, y de lechonas mansas.

Conejos rellenos.

Los conejos rellenos se han de pelar, como lechones en agua caliente, y luego hacer su relleno, de la manera que está escrito atrás para cabrito relleno asado, y se ha de rellenar por dentro del hueco, y coserlo, y ponerle una broquetilla en las piernas, y meter el asador por debaxo desta broqueta, y vaya por de fuera de la barriga hasta los pechos, y buelva à entrar por los pechos, y salga por la cabeza, y asese, yendolo lardeando à la redonda con manteca, que haga sus cueros como lechon: y si el conejo fuere muy gordo, y tuviere grasa en los riñones, en lugar del relleno le pondrás unos granos de agráz con un poco de sal, y pimienta; y luego cose tu conejo, y ponle su broqueta, y una longita de tocino ancha, y muy delgada encima del lomo, y asese; y despues sacalo, y descoselo, cortandole todas las hijadas, y sirvelo barriga arriba, descubierta la grasa del conejo, y los agraces: y si quisieres servir el conejo gordo, y que no se derrita la grasa de los riñones, sino que salga entera, y blanca, como quando

está cruda, desuellalo, y lavalo de manera que no se desperdicie la grasa, y ponlo barriga arriba, y echale un poco de sal, y una longita de tocino gordo, que cubra los riñones, y espetalo, y cocelo, de manera que el asador no entre por el hueco de la barriga, y ponle otra lonja de tocino en el lomo, ó la mecha, y asese, y descoselo, cortando la cosedura, y parte de las hijadas, y quita la lonja de tocino, y hallarás el conejo con sus riñones cubiertos de grasa, como quando estaba crudo.

Conejos en empanada.

Estos conejos gordos son muy buenos empanados, con masa dulce, y puestos boca arriba con una lonja de tocino gordo sobre los riñones, y sirvelo caliente, y quitale la lonja del tocino, y hallarás el conejo con toda su gordura. Estos conejos asados no tienen otra salsa mejor que aceyte, y vinagre.

Perdices asadas con aceyte.

Pondrás à asar la perdiz, que sea tierna; y tomarás un poco de aceyte con dos tantos de agua, y un poco de sal, y batelo como huevos, hasta que esté un poco blanco: y luego ponlo junto al fuego, é irás lardando la perdiz con las plumas, en lugar

de manteca: y quando esté asada, la has de servir con esta misma salsa que esté un poco salada. Tienen muy buen gusto, y su Magestad las come desta manera muy ordinariamente.

Pasteles de carnero, y de pernil de tocino.

Tomarás unos torreznos de buen tocino de Garrobillas, ó de otra parte que sean buenos, que tenga quitado el cuero de manera que quede lo gordo del torrezno con lo magro, y remojese muy bien: y quando esté bien desalado, y escurrido del agua, picalo muy bien; y luego pica otra tanta carne de pierna de carnero, y mezclalo todo, y ponlo en un cacito, y ponle un poquito de caldo, y perdigalo muy bien, que esté bien granujado; luego tendràs un poco de azúcar en almibar, y pon esta carne dentro: y dale allí unas bueltas sobre el fuego, y sazonalo con muy poca especia, y sal, y ponle un poco de canela molida; luego dexalo enfriar, y haz tus pastelillos anchuelos, y baxos de borde de masa, é hinchalos, y cuecelos; y quando los quisieres servir, ponles un poco de caldo de la olla, sin otra cosa ninguna.

Estos se pueden guardar ocho, ó diez dias: y quando los quisieres servir, calientalos, y ponles un poco de caldo, porque no estén

muy enjutos. Advierte, que si son para guardar, que no se les ha de echar caldo quando se cuezen, sino quando se hubieren de servir, porque ellos están como conservados. Habrá menester un plato de estos dos libras de carnero, y una de tocino magro, y media libra de azúcar.

Arteletes asados.

A donde traté de los arteletes, no puse de los que se pueden asar en el asador. Para esto harás unas chulletas de ternera muy delgadas, y un poco mas largas que las de los otros, y batelas con la buelta del cuchillo, y ponles un poco de sal, y pica un poco de tocino gordo muy picado, y pon en cada una un poquito, quanto se unte toda la chulleta; y pica un poco de riñonada de ternera, ó carnero, que esté granujada, y pica un poco de verdura, y mezclalo todo con docena, y media de yemas de huevos duros; y de que esté todo mezclado, sazonalo con todas especías, sal, y zumo de naranja; y vé echando por encima de las chulletas. que no sea mucha cantidad: luego velas arrollando como ojaldrado, y tendrás un poco de relleno à la una parte; y en acabando de arrollar el artelete, pon los cabos en el relleno, y aprieta un poco, y se pegará parte de ello, y velos espetando en un filete, que

es un asadorcillo delgado, sino en una broqueta de hierro, ó de caña: y pondrás los arteletes en dos de éstas, y las atarás à un asador gordo, una de una parte, y otra de otra, y los asarás y harás una sopa, la que te pareciere y asientalos encima, y adornalos con algunas ruedas de limon mondado, porque la cáscara en calentandose amarga.

Torta de dama.

Tomarás una libra de almendras con su cáscara, y las tostarás, y majarás con una libra de azúcar muy majadas: y luego tendrás la carne de quatro pichones asados descarnados, y quitados los pellejos, y se picará muy bien, y se majará con las almendras, y se ha de pasar por la estameña; poniendo en el almirez onza, y media de agua de azar, y quatro yemas de huevos, y medio quartillo de natas, y un poco de olor: y con esto lo acabarás de majar, y pasalo por la estameña, ó cedacillo de cerdas de manera que pase toda, salvo algunos granillos de las almendras, que quedarán en el cedacillo: y luego harás una masilla muy fina, y tendrás una hoja de masa muy delgada, y la asentarás en una tortera, y pondrás en la pasta un poco de canela, y un poco de clavo; y pondrás esta pasta dentro, que será negra, y cortala à la redonda por

un poco mas arriba de la pasta, porque no ha de llevar cubierta, y tendrás un poquito de manteca de vacas fresca, ó un poco de agua de azar, y la untarás por encima con un hisopillo de plumas, sin llegar à la pasta, y le rasparás un poco de azúcar por encima, y cuezase à fuego muy manso, y saldrá morena, mas de muy buen gusto.

Y advierte, que si no tuvieres natas, podrás majar con las almendras un par de cañas de vaca, y poner en el batido mas agua de azar, y unas gotas de leche. Esto es para desleir el batido: y para que pase por la estameña. Esta torta se ha de servir caliente y la canela ha de ser media onza, y el clavo muy poquito.

Otra torta de dama.

Tomarás una libra de almendras mondadas, y majalas en el almirez, y picar s la pechuga de un capon asado, y la majarás en el almirez, y una libra de azúcar; y de que esté bien majado todo, ponle medio quartillo de natas, y las quatro yemas de huevos crudas, y la onza y media de agua de azar, y pasalo por la estameña, ó cedacillo echandole la media onza de canela, y un poquito de clavo; y despues que esté pasado todo, tiende una hoja de masa muy delgada, y la asentarás en la tortera, y pon-

drás el batido, que será blanco, y un poco mosqueteado por la canela, y clavo, y la rociarás con una poca de agua de azar, y pon el azúcar raspado por encima, y cernerás la masa un poco mas arriba del batido, y cuecela à fuego manso.

Y advierte, que han de llevar estas tortas de dama olor de almizcle, ó ambar: y si no halláres natas, se le podrá echar una poca de manteca de vacas buena en su lugar: y quando esté el batido en la tortera, raspale su azúcar por encima: y para que esté el batido un poco liquido, y se pueda pasar por la estameña, se le ha de poner un poco de mas agua de azar, y unas gotas de leche en lugar de las natas.

Otra torta de dama.

Esta torta se puede hacer en dia de sabado, con una libra de almendras tostadas con su cascara, y una libra de azúcar; y majalo todo esto, echale una docena de higadillos de gallina cosidos, y majalos bien con almendras, y el azúcar, y la onza y media de agua de azar, y las quatro yemas de huevos crudas, y el medio quartillo de natas, y un poco de canela molida, y una migaja de clavos, y su olor, pasalo por la estameña, ó cedacillo, y harás tu torta descubierta, como está dicho: porque todas estas

tortas de dama han de ir descubiertas, y rociala con su agua de azúcar, ó manteca de vacas, y raspa el azucar por encima. Y advierte que si lleva natas, no ha menester manteca de vacas.

Torta blanca.

Harás mazapan de media libra de almendras, y media de azúcar; y le pondrás tres pellas de manjar blanco; y májalo todo muy bien, y echale dos, ó tres natas, y un poco de olor, y un poco de agua de azar, y echale seis yemas de huevos crudas y harás tu torta con quatro, ó cinco hojas muy delgadas debaxo, y otras dos, ó tres encima: y si le quisieres echar dentro un par de cañas de vaca podrás; y sino fuere dia de carne, con solo almendras, y natas se podrá hacer.

Costrada de mollejas de ternera, y menudillos.

Tomarás dos, ó tres mollejas de ternera, y ocho, ó diez higadillos de gallinas, y cuecelo todo, y sacalo que se enfrie, y picalo muy menudo; y luego freirás un poco de tocino en dados muy menudo, y un poco de cebolla muy menuda, y ponlo sobre los menudillos, y buelvelo à picar mas, y sazo-

nalo con pimienta, clavo, y gengibre, y sazonalo de sal, y ponle un quarteron de azúcar molido, y un poco de agrio de agráz, ó de limon, y seis yemas de huevos; luego harás tu masa fina, y pondrás en la tortera media docena de hojas muy delgadas, y encima otras tres, ó quatro y cierra tu costrada, y untala con manteca, y ráspale un poco de azúcar por encima, y cuezase: y despues de cocida, si la quisieres cubrir con huevos hilados, y un poco de almibar bien subido, de manera que haga hiladas, podrás; y suele ser muy de buen plato.

Bollo de mazapan, y manteca fresca.

Hase de tomar libra y media de masa de molletes de leche, que esté leuda, y luego majar una libra de almendras con otra de azúcar, y hacer pasta de mazapan, y mezclarlo todo, y echarle media libra de manteca de vacas fresca, y sobar la masa mucho, y echar alli ocho huevos, y sobarla hasta que haga correa; y luego untar una tortera con manteca fresca, y ponle obléas por el suelo, y por los bordes, y ponla à cocer en un horno, y ponle su costra de azúcar por encima.

Pan de leche.

Tomarás una azumbre de leche, y ponle media libra de azúcar molido, y un poco de olor, y ponla à calentar, que esté un poco mas de tibia; luego harás una presa de harina floreada de tahona, y le pondrás un poco de levadura, y la desatarás con un poco de leche: luego echarás toda la leche, y amasarás la masa muy sutilmente y harás los panecillos, y cuezanse en el horno de pan, que esté muy templado. A esta masa se le ha de echar media libra de manteca de vacas; y si le quisieres echar un poco de olor, podrás. Y advierte, que la levadura ha da ser de haces de cerbeza, si es posible, y ha de llevar esta masa ocho huevos.

Torta de datiles.

Tomarás dos libras de datiles, y los picarás quitandoles los huesos, y conservalos; y luego harás docena y media de huevos mexidos, y harás tu torta poniendole un poco de agua de olor, y una poca de manteca fresca, y harás unas hojas muy delgadas de la manera que se hace para el bollo de vacia: y echarás un par de hojas debaxo, y luego un lecho de datiles, y huevos mexidos, y rociala con manteca, y poner otra

hoja, y hacer lo mismo: y de esta manera irás haciendo, hasta que se acaben los materiales, y cierra tu torta con otra hoja delgada, y cuecele en un horno: y despues de cocida, ponle un poco de almibar por los bordes, y sirvela caliente.

Advierte, que estos datiles los podrás conservar enteros, quitandoles los huesos, y rellenarlos con los huevos mexidos, y armar un plato sobre unas hojuelas, y adornarlo con revanadas de diacitron, ó calabazate.

Quesadillas de mazapan.

Tomarás una libra de almendras: y majalas con otra libra de azúcar, y harás pasta de mazapan: y tomarás media libra de queso asadero, ó queso frescal, que sea manteCoso, y majalo muy bien, y rebuelvelo con el mazapan, y ponle quatro huevos con claras: y luego pon yemas hasta que esté un poco blando; luego harás las quesadillas, y las perdigarás en el horno, y le pondrás media libra de manteca de vacas al batido; y llena las quesadillas, y no vayan muy llenas; y quando estén à medio cocer, rocialas con un poco de manteca de vacas, y ponle su costra de azúcar.

Pasteles Flaones.

Para hacer un pastel de estos, que haga plato, has de poner doce yemas de huevos en una pieza, y echarle alli media libra de azúcar molido; y cosa de dos, ó tres onzas de harina, y unas gotas de leche; y bate todo esto muy bien, que se deshaga bien la harina; luego irás echando leche poco à poco, hasta cerca de tres quartillos, y le pondrás un poquito de sal: y luego harás un vaso de masa, en que quepa toda esta cantidad. Ha de ser este pastel ancho, que no sea muy alto, pero muy delgado, y con su repulguillo por los bordes, y ponlo à perdigar en el horno, y echale dentro un poco de manteca de vacas fresca; tanto como una nuez; y dale unas punzadillas en el suelo con la punta del cuchillo, porque no empolle: y quando esté bien perdigado, y que esté la masa tiesa, echale el batido dentro, y lo podrás henchir bien porque no ha de crecer ninguna cosa, y ha de quedar asi alraso, y cuezase, y sirvelo caliente, y algunas veces se suelen servir frios.

Otros Flaones.

Harás el batido, como está dicho en el de atrás, y en lugar del pastel, untarás un pla-

to con manteca de vacas, y echarásle este batido dentro, y ponlo sobre unas brasas, y calienta una cobertera de cobre que esté bien caliente, y tomala con un garabato; y ponla sobre el plato asi en el ayre, y tomará color por encima, y se quajará con mucha facilidad y se puede servir asi, raspandole un poco de azúcar por encima.

Pasteles de leche.

Estos pasteles podrás hacer como los Flaones, salvo, que en lugar de las doce yemas de huevos, puedes echar seis huevos con claras: y será lo mismo, añadiendo un poquito mas de harina, porque tenga fuerza, porque han de subir mucho, y porque no tornen à baxar mucho, que parecen mal. Estos Flaones, ó pasteles de leche si hubiere alguna muger que no los sepa hacer, podrá echar este batido en una cazuela untada con manteca, y meterla en el horno à fuego manso, y se quajará como si fuera pastel: y si quisieres echar este batido en un cacito, con un poco de manteca de vacas, ponlo sobre brasas, y traelo à una mano con un cucharon, y vendrá à hacerse una crema; luego tornale à meter dos, ó tres huevos crudos, ó quatro yemas, y unta la cazuela, y echalo dentro, y metela en el horno, y saldrá muy buena, y muy fácil, y

en lugar de la cazuela podrás echar esta crema en unas escudillitas muy chicas, ó cazuelitas de barro, ó de plata, y las meterás en un horno, y harás que se tuesten un poco por encima: y antes que entren en el horno ponles unas raxitas de almendras blancas, que parece muy bien y se llaman estas tigeladas.

Sustancias para enfermos.

Para sacar una sustancia en vidrio, has de tomar una gallina vieja, y gorda acabada de matar, y pelala, y sacale el menudillo, y golpeala muy bien con la buelta del cuchillo, de manera que se quiebren los huesos; luego hazla pedacitos, de manera que quepan en la boca de una redomilla, y ponlos en agua por espacio de medio quarto de hora, para que se desangre; luego lavalos, y esprimelos del agua, de manera que queden un poco húmedos, y mételos de uno en uno en la redoma, y tapala con un corcho, y ponle un poco de masa por encima; y asientala sobre un ladrillo con un poco de masa por debaxo, y pondrás este ladrillo en el suelo con su redoma encima, y ponle un cerco de brasas al rededor, que por ninguna parte llegue al ladrillo con un pie, y dexala estar un poco, é irásle acercando un poco mas la lumbre, y verás que se vá ca-

lentando el vidrio, y vele llegando un poco mas la lumbre, que esté igual por todas partes: y de esta manera irás llegando la lumbre à la redoma, hasta que comience à cocer: y si vieres que cuece con mucha furia, vele apartando la lumbre, de manera que no dexe de cocer, y que cueza igualmente por todas partes: y ha de estar cociendo cosa de dos horas y media; y con esto estará cocida la sustancia: luego calentarás un paño, y arroparás con él la redoma, y la levantarás sobre la masa con su ladrillo, y la destaparás, y pondrás la sustancia en una ollita de plata, colandola por una estameña, y le pondrás un granito de sal, y ponla à calentar; y de esta manera la darás al enfermo.

Esta sustancia como se saca en el vidrio al fuego, se puede sacar en agua, metiendola en la redoma, como se ha dicho, y henchirás un barquito, ó caldero de agua con un poco de balago, ó heno dentro: luego atarás la redoma con un cordel, y atravesarás un palo en la boca de un caldero, y colgarás de allí la redoma, que esté metida en el agua hasta el collete; y que esté entre el balago, ó heno, porque no tope en el caldero: y de esta manera estará cociendo tres horas, antes mas que ménos; y la sustancia estará hecha, y pondrás la estameña sobre una ollita, y echarás en ella la sus-

tancia sin esprimirla, porque quanto menos grasa tuviere, será mejor para el enfermo; luego la podrás sazonar de sal, y calentarla: de esta manera se podrá dar al enfermo. Advierte, que si no tuvieres redomilla para sacar la sustancia, podrás sacarla en un orinal nuevo, ó en una ventosa grande, ó en otro vidrio qualquiera que tenga la boca angosta. La sustancia que esta dicho del vidrio en seco, y de la del vidrio en agua, la podrás sacar en un puchero en agua vidriado un poco altillo: pondrás tu gallina como está dicho, y taparás el puchero con un corcho, y con un poco de masa, y ponlo en perol, ó caldero, con unas piedras à la redonda, porque no se trastorne, y luego hinchelo de agua hasta el cuello del puchero; luego dale lumbre, y cueza tres horas, y hallarás la sustancia hecha.

Estas tres suertes de sustancias, que hemos dicho, toda es una misma cosa; no se diferencian, sino es en las vasijas. Una sustancia cocida, se hace quebrantando la gallina como para sustancia, y metiendola en una olla que lleve una azumbre de agua, y echandole alli media docena de garvanzos, y unas ramas de peregil, y haciendola cocer hasta que esté muy cocida, y el caldo muy apurado, que no venga à quedar de una gallina, mas de escúdilla y media de caldo. Colando esta sustancia cocida, y la otra de vi-

drio, y mezclandolas entrambas, es la mejor sustancia que se puede hacer, porque la de vidrio, aunque parece clara como agua es mas fuerte, y mas recia para desistir que la cocida. Y esto digo, porque lo he oido decir à muy grandes Médicos. Y asi, lo que han de poner dentro las sustancias, lo han de ordenar los Médicos, porque en algunas mandan echar oro, y en otras raxitas de calabazas, y en otras garvanzos negros, y otras cosas convenientes para la enfermedad del enfermo, que no sean de mal gusto; y en algunas mandan echar tortugas, y pepitas de calabaza, y en esto no tengo que meterme, mas que sacar muy bien la sustancia.

Sustancia de pobres.

Para hacer esta sustancia, sí no hubiese mas de un quarto de ave, y hubiere poca lumbre, tomarás este quarto de ave, quebrantado, y hecho pedacitos, y una libra de pierna de carnero, que sea recien muerto, y lo golpearás muy bien, y haráslo revanaditas, y ponlo con el quarto de ave en agua por medio quarto de hora, y lo meterás en una ollita de barro vidriada, esprimiendolo primero del agua; y la pondrás sobre el rescoldo; y pondrás un borde de masa en la boca de la ollita; y luego le pondrás una escudilla llena de agua encima, de manera

que asiente bien en la masa; y quando vieres que el agua de la escudilla se calienta, derramala, y buelvela à henchir; y en estando caliente otra vez, buelve à hacer lo mismo.

Esta sustancia se ha de estar à la lumbre hora y media, y hallarás una escudilla de sustancia: y quando la saques la sazonarás de sal, y ha de ser muy poca, porque no hay mas mala cosa para los enfermos que hallar mucha sal en las viandas.

Sustancia asada.

Asarás una pierna de carnero, y quando esté casi asada, la sacarás en un plato, y la picarás con el cuchillo, de manera, que la pase de parte à parte mucha veces; luego le doblarás el jarrete, apretandola con el tenedor, y sacarás medio quartillo de sustancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de aquel dia. Esta sustancia se saca de aves, y de perdices: para estas no es necesario que haya prensa, y si no la hubiere en acabandola de sacar del asador, se apretarán entre dos platos muy bien, punzandolas tambien con el cuchillo.

Estas sustancias se han de poner en un plato, sobre un poco de nieve, y se helará toda la grasa que tuviere; luego la apartarás con unas plumas grandes de gallina al borde del

plato, y pondrás la sustancia en otro vaso, y la sazonarás de sal, y la calentarás, de manera, que no cueza, y asi se ha de dar al enfermo.

Una escudilla de caldo.

Para hacer una escudilla de caldo para una persona enferma, ó regalada, tomarás media gallina vieja, y gorda, acabada de matar, y la golpearás mucho con la buelta del cuchillo, y echala en un poco de agua, por un quarto de hora, para que se desangre, y luego echala à cocer en una ollita nueva, con quatro garvanzos, y un granillo de sal, y cueza poco à poco, hasta que esté la gallina bien cocida, el caldo apurado: y quando el señor se hubiere sentado à la mesa, batirás una yema de huevo fresco en la escudilla, y esté el caldo cociendo, y vé echando caldo, y meneandolo con una cucharita, trayendolo à una mano, hasta que se hinche la escudilla, y éste caldo ha de salir de una colorcilla blanca, al modo de almendrada, y no ha de cocer mas; porque si el caldo está cociendo, quando se echare en la escudilla, basta, y no ha de llevar otra cosa mas de lo dicho, ni tocino, ni verdura, ni carnero, no mas de solo la gallina. Es de las mejores suertes de caldo que se hacen.

Una escudilla de almendrada.

Para hacer una escudilla de almendrada, son menester quatro onzas de almendras, y las mondarás en agua caliente, y las echarás en agua fria, por espacio de media hora; y luego las majarás en el almirez, mojando à menudo la mano del almirez en agua tibia; y despues de bien majadas, iráslas echando agua tibia, cantidad de medio quartillo, antes mas que ménos: y luego se ha de colar por una estameña, ó servilleta, y esprimirlo muy bien, y tornar à echar las granzas en el almirez, y majarlas muy bien, y tornar à echar la leche dentro poco à poco, y tornarla à pasar por la estameña, y esprimirla muy bien, y echarle tres onzas de azúcar, y un granillo de sal, y ponla à cocer en un cacito chico, trayendolo à una mano, y con dos, ó tres hervores que dé, estará hecha, y no se le ha de echar almidon, ni otra cosa que la pueda esperar, antes se echen mas almendras, y sacar la leche mas gruesa, que ayudarla con otra cosa ninguna. Y esto digo, porque sé que en algunas partes ponen almidon à la almendrada, y algunos un pedacito de pan blanco, remojado en la misma leche de almendras, ú de cabras. Esto hacen para incorporar la almendrada, mas no solo no es menester, sino

que se puede hacer la leche tan gruesa, que con el recado que tengo dicho, añadiendo otras tres onzas de mas almendras y otras dos de azúcar, aunque se añada un poquito de mas agua, la podrás hacer, que en dando dos, ó tres hervores recios, estará tan gruesa, que en enfriandose la puedan apellar como manjar blanco: y esta se llama manteca de almendras, à las quales se suelen poner muchas cosas por órden de los Médicos, como son pepitas de calabaza, y de melon, ó avellanas: todas estas se han de mondar las cascaras, y ponerlas en remojo dos horas, y juntarlas luego con las almendras, y sacar de todo esto junto la leche, y hacer la almendrada, que no esté muy travada, ni muy rala.

Una escudilla de bórrajas.

Para hacer una escudilla de estas borrajas con leche de almendras, sacarás la leche, que no sea muy gruesa, sino como para almendrada, y un poquito mas suelta, y harás almendrada: y en dando dos hervores, tendrás las borrajas cocidas, y picadas, y esprimelas del agua, y echalas dentro en la almendrada, y cuezan otros dos hervores; y luego las podrás servir en la escudilla. Han de llevar el mismo azúcar, que suele llevar la almendrada.

Manteca de almendras amarillas.

Tomarás quatro onzas de almendras, y ponlas en una poca de agua, que esté cociendo, y en soltando ellas el pellejo, las sacarás sin echarlas en agua fria, y las mondarás, y ponlas en una pieza limpia sin agua: y luego tomarás un cedacillo de cerdas, y ponlo sobre un plato; é irás tomando las almendras una à una, y estregandolas sobre las cerdas del cedacillo un poco recio, é iranse deshaciendo las almendras, y cayendo en el plato, y en deshaciendo aquella toda, tomarás otra: y de esta manera las irás gastando todas una à una, y harás un montoncillo en el plato de una manteca amarilla, y no se ha de llegar à ello con cuchillo, ni con cuchara, ni con otra cosa, porque se apelmazaria, de manera que no se pudiese hacer, como se pretende, sino tomar otra tanta cantidad de azúcar molido, y cernido, é iráslo echando sobre la manteca, rebolviendolo muy sutilmente: y quando estuviere bien mezclado, estará todo amarillo, y granujado. Esta manteca es buena para algunas personas que tienen malo el pecho: y se ha de tomar fria à cucharadillas. Y advierte, que el azúcar ha de ser otra tanta cantidad, como las almendras: y asi se ha de tener res-

pecto à lo que se desperdicia de las almendras, para quitarle del azúcar otro tanto.

Otra manteca de almendras blanca.

Tomarás media libra de almendras, y las mondarás en agua caliente, y como fueres mondandolas, las irás echando en agua fria, y dexalas estar alli media hora: luego irás majandolas en el almirez poco à poco, y mojando la mano del mortero en agua tibia, y majalas muy bien, é irás echando gotas de agua hasta cerca de un quartillo, luego la colarás por la estameña, ó servilleta, y la apretarás muy bien, y luego buelve à echar las almendras en el almirez, y majalas muy bien, bolviendo à echar la misma leche poco à poco en las almendras, y majarlo hasta echarla toda; y luego buelvela à pasar por la estameña apretandola bien; y à esta leche le echarás seis onzas de azúcar, y ponla à cocer, y cueza quatro, ó cinco hervores, y se vendrá à espesar, que se eche de vér, que está muy gorda; luego sacala, y ponla en alguna vasija de vidrio, ó de plata, y dexala enfriar, y se quajará, que parezca quajada. Esta manteca blanca, es buena para qualquier persona que tiene malo el pecho, ó la garganta, como está dicho atrás, porque es muy blanda, y suave.

FARRO.

Este farro es de cebada, y es muy fresco, y asi lo ordenan para muchos enfermos. Sacudirás el farro de las pajas, y lo lavarás en muchas aguas tibias, y luego lo pondrás à cocer en un puchero con caldo de ave, y cueza poco à poco, hasta que parezca que está cocido, y el farro esté un poco espeso: luego tomarás quatro, ó cinco almendras mondadas, y las pondrás en el almirez, y majalas con una gota de agua, y luego echarás el farro dentro, y le darás unos golpes, y pon un poco de caldo; y luego pasale por la estameña, que no quede en ella sino algunos granillos, y buelvelo à echar en su ollita, y ponle azúcar que esté bien dulce, y no cueza mas de un par de hervores, porque se hará un poco moreno, que por eso se ponen las quatro, ó cinco almendras, para que con aquella se blanquee. Este farro le suelen mandar hacer con leche de almendras, y sale mejor, porque con caldo siempre sale un poco moreno, si no se tiene mucha cuenta con él; y con leche de almendras sale blanco, aunque no tan sustancial: y para hacerse con la leche de almendras, se ha de cocer primero con agua, ó con caldo: y para un quarteron de farro, se-

rá menester un quarteron de azúcar, y otro de almendras.

Este farro suelen comer algunos sin pasarlo por la estameña, sino cocido con caldo, ó con leche de las almendras; mas à mí me parece, que lo que se pasa por la estameña es lo mejor, porque vá mas liquido y no se sienten los granillos al comer.

Pistos para enfermos.

De estos pistos no habia para tratar, porque es cosa que se usa mucho, y me parece que lo saben todos. Para una escudilla de pisto cocerás media gallina, que sea buena, en una ollita nueva, y quando esté bien cocida, tomarás la media pechuga, y picala un poquito, y echala en el mortero, y majala muy bien, y tendrás un pedacito de pan remojado en el mismo caldo, y majalo bien con la carne: y luego desatalo con el caldo de la gallina, de manera, que venga à hacerse una escudilla del pisto; y luego cuelalo, y echalo en una ollita, y ponlo al fuego quanto se caliente: luego pruebalo de sal, y se puede dár al enfermo, rebolviendolo con una cucharita, porque se suele asentar la mitad, ó parte de la carne en el suelo de la olla, aunque sea cosa pasada por la estameña; y por esto, y porque los caldos, y sustancias han de ser muy fres-

cas, principalmente en verano, que se corrompen muy presto, lo que se habia de echar à cocer de una vez, se ha de poner de dos: y quando el enfermo está muy desganado, que no come cosa mascada, sino cosas liquidas con cuchara, es bueno picar alguna pechuga de perdigon muy menuda, y mezclarla con el pisto, y darsela à cucharaditas, y desta manera les harán comer, lo que no comieran si lo sintiesen. Otras veces se saca una sustancia en el vidrio, y luego se hace el pisto con ella; porque aunque el enfermo tome poco, sea bien sustancial.

Una panetela.

Para una escudilla de panetela, cocerás media gallina con un poco de carnero, y picarás la carne de la pechuga, en parte que salga muy blanca; y tendrás pan rallado, que esté de un dia para otro, y pondrás dos partes de pan rallado, y una de la pechuga de gallina, y sacarás caldo de gallina, y ponlo en una ollita, y luego pon el pan rallado, y la pechuga, rebolviendolo con un cucharon, de manera, que quede rala, y dale dos hervores, y sirvela asi caliente, digo asi blanca, sin dulce, ni otra cosa, mas de que el caldo ha de estár muy sazonado. A esta panetela se le suele poner algunas veces dulce; lo qual ha de ser à gusto del enfermo.

Advierte, que esta panetela no se ha de hacer hasta que se quiera servir, porque vaya granujada, que por eso se dice, que el pan esté bien seco, ó se tueste en el horno, con que no se ponga moreno; porque todo el toque de esta panetela está en que ha de salir muy blanca. Algunas veces se les suelen poner dos yemas de huevos frescos, mas yo me atengo à la blanca. Otras veces se hacen estas panetelas, dexando cocer muy bien el pan, y el azúcar con el caldo; y luego se quajan con unas yemas de huevos, y un poco de zumo de limon, que vengan à salir agridulces.

Otra panetela.

Otra se hace en dia de pescado para personas sanas, para esta no es menester otra cosa mas de rallar el pan, como está dicho, y poner un poco de agua, sal, y azúcar, al fuego, y ponerle un poco de manteca fresca de vacas, y su pan rallado, de manera, que quede rala, y cueza dos hervores; luego bate dos, ó tres yemas de huevos, y desatalos con la misma panetela, y echaselas dentro, y dé un hervor.

Y advierte, que las cosas que hicieres para enfermos, se han de moderar en la sal; porque siempre se quexan que está salada la

vianda, porque la calentura les hace tener mucha sed, y por eso sienten mucho la sal.

Ginebradas.

Quajarás dos azumbres de leche, y las pondrás à escurrir, habiendola recogido en el suelo caliente, y dexala escurrir bien; luego ponla sobre el tablero, y las desharás con las manos, de manera, que no le quede ningun burujon; luego metelé una libra, poco ménos, de harina de trigo muy blanca floreada; y tendrás dos libras de manteca fresca derretida, y espumada, y bien clara, y ponle la mitad, antes mas que ménos, y libra y media de azúcar molido, y cernido, y un poquito de sal, y harás tus vasitos de medio talle, de una masa fina, con la misma manteca sin azúcar, y metelos en el horno, é hinchelos deste batido, habiendolos primero perdigado; y quando estén cocidos untalos con un poco de manteca.

Advierte, que en estas ginebradas se han de echar ocho huevos, quatro con claras, y quatro sin ellas: y si las quisieres hacer en masa dulce, harás una masa dulce con la misma manteca, y con azúcar molido, y cernido; y en lugar de agua, pondrás suero de lo de la quajada, y harás una masa encerada, y lo sobarás muy bien, que esté muy suave, y tendrás una hoja del grueso de un

real de à dos, y cortarás unas tortijas redondas, y les mojarás las orillas con un poco del suero con unas plumas, y les harás unos picos, como à las quesadillas de los pasteleros, pero han de ser mas altas de borde; luego harás unos rollitos de masa de cemite, y los harinarás, y ponlos al rededor de la ginebrada, por la parte de adentro, arrimandolos à los bordes, porque no se caygan, y ponlos à perdigar en el horno; y en estando perdigados, sacales los rollitos de la masa, é hinchelos del batido, y cuezanse; y quando estén casi cocidos, rocialos con manteca, y ponles azúcar por encima, y acabense de cocer.

Otras ginebradas.

Quajarás la leche, y la apretarás muy bien, de manera, que no tenga suero ninguno; luego la echarás sobre un tablero, la sobarás bien, de manera, que estará bien desgranujada; y luego tomarás azúcar molido, y cernido, y tendrás harina de tahona muy floreada, y manteca fresca, que sea muy buena, y esprimida, luego tomarás una cucharita de hierro, y medirás la quajada con ella, y verás quantas cucharadas has echado, y echala en un cazo, y pondrás otras tantas de harina, y lo propio de azúcar, y otras tantas de manteca, y pondrás el cazo sobre

las brasas, y velo mezclando todo, de manera que no cueza; y quando esté bien mezclado apartalo del fuego, y sazonalo de sal, y amasa una masa con suero, de lo de la quajada, huevos, y manteca, y harás unos vasillos à modo de quesadillas con sus picos, y dexalas secar: luego perdigalas en el horno, y quando estén tiesos, hinchelos del batido, y ponlos à cocer: y quando se vayan acabando de quajar, echales buen rato de azúcar por encima, y acabalos de cocer. Estas ginebradas no llevan huevos en el batido: suelen salir muy buenas.

Conserva de manjar blanco.

Tomarás una libra de almendras, y ponlas en agua cociendo; luego pelalas, y majalas, mojando la mano del mortero, porque no se enaceyten: y quando estén bien majadas tendrás una pechuga de gallina cocida, y deshilada como para manjar blanco, y la pondrás dentro del mortero con las almendras, y majalo todo junto un poco; y tendrás libra y media de azúcar en almibar, un poco delgada, y pon dentro las almendras, y la pechuga, y cuezan unos tres, ó quatro hervores; y si se espesáre mucho ponle otro quarteron de azúcar en almibar.

Esta conserva ha de salir un poco blanda, y echala en sus vidrios, y si le quisieres echar

unas gotas de agua de azar, bien podrás; y si le echares un par de limones en conserva majado, es bueno.

Un capon que sea medio cocido, y medio asado.

Pondrás à cocer un capon en una olla, y quando estuviere un poco mas de medio cocido, sacalo, y dexalo enfriar, y mechalo por un lado con mechas muy menudas que vaya muy frisado; luego harás una sopa de las natas, ó de leche, contrahecha à la de las natas; ó una sopa dorada: y asi cruda como está pon encima el capon, del lado que no está mechado hácia abaxo, y aprietalo que se entierre la mitad en la sopa, y luego raspale un poco de sal encima de lo mechado, y metela en un horno con lumbre abaxo, y arriba, y vayase tostando poco à poco, y se irá quajando la sopa, y tostando el capon, y se acabará de cocer la parte de abaxo, y se tostará el tocino, y la parte de arriba: y asi parecerá el uno asado, y el otro cocido.

Gallina á la morisca.

Tomarás un par de pollas, ó quatro pollos, y asalos, y luego cortalos en quartos, y freirás un poco de cebolla con un poco de

tocino en dados, y ahoguese muy bien: y luego echale caldo de la olla, y sazona con todas especias, salvo clavos, y cueza poco à poco: echales un poco de vinagre que estén bien agrias, y si tuvieres un poco de manteca de vacas fresca, echasela dentro, y podrás freír un poquito de harina en esta manteca, de la suerte que está dicho atrás, porque este platillo no ha de llevar huevos: y si le quieres echar un poquito de verdura picada podrás. Este platillo ha de salir un poquito amarillo.

Panecillos de colaciones.

Tomarás tres libras y media de harina de tahona muy floreada, y si no la hubiere, sea de molino de trigo candeal, y ponla sobre el tablero, y harás una presa redonda, y pondrás alli un poco de levadura, y deshazles con una gota de vino tibio, y pon encima una libra de azúcar molido, y cernido; luego echale media escudilla de aceyte, que sea bueno, tibio, y un poco de anís, y sal: luego tendrás cosa de un quartillo de vino tibio, y pon un poco en la presa de la harina, y vé amasando tu masa con el vino, de manera que quede encerada: y luego asi caliente la embolverás en unos manteles calientes; y la pondrás en una cestilla, ó en otra cosa al ardor de la lumbre para que se

leude: y quando esté leuda, vela sacando al tablero poco à poco para hacer los panecillos, y lo demás quedará arropado; y como vayas hiñendo la masa, y haciendo los panecillos, tendrás una cama hecha adonde los has de poner, entre los dobleces de unos manteles limpios, y enmedio de qualquier otra ropa donde estén bien abrigados; y de esta manera los irás haciendo de à quatro onzas cada uno; y entre tanto que se acaban de leudar, se calentará el horno de pan, de manera que esté muy bien templado, y los cocerás sobre papeles polvoreados de harina, y si no tuvieres horno de pan, bien se podrán cocer en un horno de cobre, teniendo cuenta quando entraren los panecillos en el horno, no esté frio, ni muy caliente por abaxo; porque si se resfrian, no crecen: y si tiene mucha lumbre el horno, se queman por el suelo con mucha facilidad. Estos se pueden comer en las colaciones. Y advierte, que quando hicieres los panecillos, has de heñir muy bien la masa, porque importa mucho.

Ojaldrillas fritas.

Tomarás un par de panecillos de candeal crudos, y los pondrás sobre el tablero, y los sobarás con un poquito de harina, para que se incorporen un poco mas; y luego les meterás quatro yemas de huevos, y un poco

de manteca de puerco, ú de vacas, y las sobarás mucho, hasta que haga correa: luego pondrás un poco de azúcar molido, y cernido, y lo sobarás hasta que tome correa, é irás haciendo unas ojaldrillas delgadas del tamaño de un real de à ocho, y tendrás la manteca caliente, y como las vayas haciendo, velas echando en la sarten, y en estando fritas pasalas por almibar, y ponles un poco de canela por encima; y no te espantes, porque digo que pongas azúcar en la masa, que se ha de freir, porque antes es muy bueno. De la masa de las empanadas Inglesas podrás hacer unos tallarines, ó unos quadrillos, y frielos. Son muy buenos para componer platos, como son platos de pastelillos de conservas. Y advierte, que si la masa estuviere un poco dura, que de los quatro huevos que está dicho, podrás poner los dos con claras.

Buñuelos de queso asadero.

Tomarás una libra de queso asadero, que sea bueno, y lo mondarás de la corteza, y lo majarás en el almirez con un quarteron de azúcar, y ponle quatro huevos batidos, y cosa de tres onzas de harina, y majalos muy bien; y luego harás tus buñuelos, y sirvelos con miel, y azúcar y canela por encima.

Ñoclos de masa dulce.

Tomarás una libra de harina muy floreada, y echale media libra de azúcar molido, y cernido, y tres onzas de manteca fresca de vacas, y un poquito de vino blanco, y una migaja de sal, y seis huevos sin claras, y dos con claras; y un poquito de anís: y de todo esto harás una masa encerada; y luego tiende una hoja gorda como un dedo: y tomarás un dedal, é irás cortando con él, y saldrán los panecillos redondos, poco mayores que avellanas, y cuecelos en un horno, sobre papeles polvoreados de harina. Tambien se pueden hacer con la mano, redondillos como cermeñas.

Fruta de fartes.

Harás hojuelas delgadas, y frielas en buen aceyte, que estén bien fritas, y sacalas en un colador que se escurran de el aceyte; y luego las pondrás en el almirez, y muelanse muy bien: luego tendrás miel, que sea muy buena espumada, conforme à la cantidad de las hojuelas que tuvieres, harás el almibar de miel, que esté subido de punto, y echa dentro las hojuelas muy molidas, y echale un poco de clavo molido, canela, y un poco de pimienta, y un poquito de nuez: y si

quisieres poner un poco de pan rallado primero, bien podrás, y mezclalo con las hojuelas: y de todo esto harás una pasta en el cacito de miel; y luego harás una masita con yemas de huevos, vino, y un gota de manteca fresca, ó buen aceyte, y una migaja de sal: y esta masa se ha de sobar muy bien, y tender muy delgada; y luego harás los fartes de la hechura que quisieres, redondos, con unos piquitos, é irás embolviendolos en una masita muy delicadamente, y mojarás el bordecillo con una pluma, y asentarás el otro borde encima, de manera, que despues de cocido el farte, no se ha de ver por donde se pegó la masa; luego pondrás unos papeles en la hoja del horno, y le irás poniendo, dexando los piquitos para arriba, y henchirás la hoja del horno de ellos, y cuecelos: y si quisieres hacerlos aprisa, tiende una hoja de masa, y luego harás un rollito largo de la pasta, que tome toda la hoja: luego pon aquel rollito sobre el borde de la masa, y arrollalo con la masa una buelta no mas: corta la masa, y cierra el borde majandolo con una pluma, y asientalo sobre el otro borde, y aprietalo un poco; luego vé cortando al sesgo con el cuchillo unos pedacitos un poco mas largos de una pulgada; y desta manera los podrás hacer; no parece tan bien, mas es la misma cosa.

Si sobares esta masa con aceyte muy bien,

y le echases un poquito de azúcar molido, y cernido, y nó les echases huevos, se podrian comer en las colaciones: y si fuere verano, por causa de calor podrás hacer la pasta con azúcar, y un poquito de miel, y moderarte en las especias. Y si no quisieres freir las hojuelas, cuecelas en el horno, y muelelas, y será lo mismo.

Memoria de los mostachones.

Tomarás cosa de medio celemin de harina floreada, y harás una presa sobre el tablero un poco larga, y le pondrás dentro una libra, y un quarteron de azúcar molido, y cernido, y dos onzas de canela molida, y cernida, y siete onzas de agua clara, y una de agua rosada: y con esto batirás el azúcar dentro de la presa, hasta que haga ampollitas; luego irás metiendo harina hasta que la masa esté encerada; luego quitarás la harina que sobráre á una parte del tablero, y sobarás un poco la masa, y harás tus mostachones de cosa de dos onzas cada uno un poquito largos, y cuecelos sobre papeles bien polvoreados de moyuelo, que es un cemite muy menudo, y muy aspero: y tendrás caliente el horno como para pan, y que esté reposado, y no los dexes cocer demasiado, porque se pondrán muy duros; y tambien si los sacas antes que se embeba la

humedad, se quedarán muy blandos, que en el cocer está el toque de que salgan buenos. Y advierte, que si les pusieses mas harina de lo necesario, saldrian muy secos, y asperos: y si los dexases muy blandos, se te despachurrarian, y se irian por el horno, y no serian de provecho: la masa ha de quedar encerada, y con esto saldrán bien.

Advierte mas, que sino hallares moyuelo, los podrás poner sobre obleas, y saldrán muy bien; y despues de cocidos, les podrás raspar los suelos. Estos son los que mas gusto suelen dar à su Magestad, porque están moderados en especias: otros los quieren mas picantes de especias.

Memoria de la mostaza negra.

Tomarás quatro arrobas de huvas negras, y las desgranarás, y pondrás los granos en un caldero, ó perol de cobre, y ponlos sobre las trevedes con lumbre, y cueza una hora; luego apartalo del fuego, y dexalo enfriar, y escurre todo el mosto que saliere; y luego estruja las huvas todo lo que pudieres en una estameña de lino; y despues de sacado el mosto, ponlo à cocer, y cueza hasta que mengue la mitad, y un poco mas; y luego dexalo enfriar, y tomar una libra de polvo de mostaza muy fina, y desatala con vinagre muy fuerte, de manera que

se haga una masilla, y dexala estár asi cosa de seis horas, y luego ponle en un barreño, ó perol, y vé echando mosto poco à poco, y desatandolo la mostaza, hasta que esté bien deshecha, y pondrás mosto hasta que esté rala, luego ponla en una olla vidriada, y dexala estár un dia destapada; luego tapala con un corcho, y ponle por encima un pergamino, y el mosto que te sobráre guardalo en una olla vidriada muy bien tapada; y quando la mostaza se endureciere, y perdiere la fortaleza, con el arrope que te sobró podrás desatar un poco de polvo de mostaza, habiendo hecho la masilla con el vinagre, como está dicho, y aderezarás la mostaza, de manera que no esté dura y esté picante: si esta mostaza se te espesáre mucho entre año, y no tuvieres arrope, desatarás un poco de polvo de mostaza con un poco de vinagre, y un poco de agua, y lo dexarás estár dos, ó tres horas, para que pierda la verdina.

Aderezarás una ollita de mostaza, cosa que pueda durar diez, ó doce dias: y en acabandose esta, aderezar otra para otros tantos dias: y esto se puede hacer, porque el arrope con que se hizo la mostaza, estará tan negro, y tan subido de punto, que se vendrá à endulzar à los quatro, ó cinco meses, mas tiene buen remedio en lo que tengo dicho, que si esta mostaza se hiciera

con mosto de huvas tintas, sacado en lagar, sale la mostaza morada; y si la aderezases con mostaza, y vinagre, quedaria parda: y si no apurases tanto el arrope, tambien se corromperia à cosa de tres, ó quatro meses despues de hecha: y asi mas vale aderezarla entre año, que no que se eche à perder, de manera que no se puede remediar.

En el arrope con que se hace la mostaza, podrás poner membrillos quando se cuece, para que tome aquel gusto: y tambien se suele poner clavo, y canela; mas yo lo he experimentado, y es mejor hacer el arrope, como está dicho, sin echar ninguna cosa, mas del polvo de la mostaza: y si quisieses hacer esta mostaza, sin hacer la masita del polvo de la mostaza con vinagre, sino echar polvo en una pieza, y desatarlo con el mismo arrope, sin echar gota de vinagre, estarà mas segura de que no se pierda entre año, haciendola desta manera: la pondrás en una olla vidriada, y la dexaràs destapada veinte y quatro horas, para que eche la verdina fuera; hará una espuma, y se la quitaràs con un cucharon, y taparás la olla con un corcho, que esté muy justo, y luego un pergamino encima, porque no pierda la fuerza; y si entre año se endulzare, se bolverá à aderezar, como està dicho atràs.

Vinagre de sahuco.

Cogerás la flor del sahuco y la pondrás en una cesta, y dexala estár en ella veinte y quatro horas, que esté bien apretada; luego pondràs un paño, ó manteles, iràs sacudiendo aquella flor encima, y caerà la florecilla sobre los manteles, y quedaràn los palillos mondados sin ninguna flor; luego pondrás la flor adonde se seque sin que le dé el sol, porque le quitaria el gusto, y quando la flor esté bien seca tomaràs las redomas de vidrio de à tres azumbres, y les pondràs dentro la flor que pudieres tomar con las dos manos, é hinchelas de vinagre blanco que sea bueno, y tapalas con sus corchos, y con sus pergaminos, y ponles adonde les dé el sol, y el sereno, y esténse alli hasta que la flor se abaxe toda al suelo de la redoma; luego trasiega el vinagre en otras redomas, y tapalas con unos corchos que vengan muy justos, y ponle unos pergaminos encima mojados, y atalos muy bien, porque no se salga la fortaleza del vinagre; luego podràs bolver à henchir las redomas adonde està la flor del sahuco, y las taparàs con sus corchos, y pergaminos, y de alli à dos meses tendràn otro tanto vinagre de sahuco casi tan bueno como el primero; puedese guardar todo el año,

si le quisieres poner à cada redoma tres, ó quatro claveles, que estén bien secos, sabrá un poco à clavos, y si le quisieres poner tres, ó quatro botoncillos de rosa seca, tambien se los puedes poner, que dà muy buen gusto.

Otro vinagre de sahuco.

Si hubieres de andar caminos, y no pudieres llevar el vinagre de sahuco, lleva un poco de flor seca en una taleguilla, y adonde quisieres hacer vinagre de sahuco, pon à calentar el vinagre en una caznela de barro, ó en alguna pieza de plata: y quando el vinagre comenzare à alzar hervor, echale dentro un poco de la flor de sahuco, y apartala, y tapala, poniendo encima una servilleta, y luego un plato, y dexala estar un quarto de hora: luego destapala, y ponla à enfriar, y hallarás vinagre de sahuco, con tan buen gusto, como la que se coció al sol. Y advierte, que el mandar que se ponga esta flor del sahuco en una cesta apretada, y en parte fresca, es, porque se escalda un poco, y suelta las florecillas; porque si se secase bien con los palillos, son tan tiernos como las flores, y se quiebran, y se mezclan con la flor, que no hay quien las pueda apartar, y despues sabe el vinagre à ellos, y no tiene buen gusto.

Agraz para todo el año.

Tomarás el agraz quando esté bien crecido, y bien verde, y majalo, y saca todo el agraz que pudieres, y cuelalo por un cedacillo, y ponlo en una pieza, y dexalo asentar, y quedará muy claro como agua, trasiegalo en unas redomas, que tengan unas canillas junto al suelo, y no ha de llevar ningun poso, sino muy claro, y no se hinchan las redomas mucho, porque se ha de poner en cada redoma un poco de aceyte, cosa de medio quartillo, y se ha de ir sacando el agraz por la canilla, el aceyte estará siempre encima, y no le dexará criar nada, porque de otra manera la criará, y se echará à perder el agraz: y si quisieres sacar mucho agraz, lo podrás poner en una tinaja que tenga su canilla, y pondrás cantidad de aceyte, de manera que tenga siempre el grueso de un dedo de aceyte encima, é iráse sacando el agraz por abaxo, como está dicho.

Otra manera de agraz.

Sacarás el agraz, como está dicho, y lo colarás por cedacillo, y pondrás este agraz en unos vidrios anchos, y baxos de borde, asi sin dexarlos asentar, y pondrás estos vidrios en parte donde les dé el sol todo el

dia: y con esto se vendrán à quajar, y à secar, de manera que se pueda moler; y tendrás este agraz guardado en una caxa, y quando quisieres usar dél, lo desatarás con un poco de agua, ó caldo de la olla, y tendrá el propio gusto del agraz, y lo podrás tener todo el año.

El zumo de las cidras agrias se puede guardar para todo el año, sacandolo en los vidrios como el agraz, quando se cogen las cidras para hacer diacitron por el mes de Abril, que hace ya buen sol: y este agrio que queda de las cidras lo puedes esprimir, y ponerlo en los vidrios, y ponerlo à secar, y se quajará como el agraz, y despues de seco lo podrás tener guardado: y quando quisieres usar dél, desatalo con un poco de caldo del hervor de la olla, y sabrá à zumo de limon.

Pepinos en vinagre para todo el año.

Tomarás los pepinos, que sean muy pequeños, de manera que no tengan dentro hueco ninguno, y henchirás una olla vidriada dellos, luego pondrás esta olla de vinagre, y le pondrás un poco de sal y un poco de hinojo en rama; y tapala con un corcho, que venga muy justo, y ponla en parte fresca, donde le dé el ayre, y se estarán todo el año verdes, como si estuvieran en las matas.

La oruga de miel.

Tomarás una parte de oruga para ocho partes de miel, que sea buena; y la oruga la molerás, y cernerás por cedazo, y harás una masita de la oruga con vinagre tinto: ha de estár la masita bien blanda, dexala estar asi veinte y quatro horas, porque deseche la verdina de la oruga; luego tomarás las ocho partes de la miel, y ponle un poco de agua, y cueza hasta que esté bien espumado; luego vé desatando la oruga con esta miel, y vendrá à estar bien rala, y buelvela à poner en el cazo, y buelvela al fuego, y cueza dos, ó tres hervores, para que se acabe de consumir el agua de la miel: y luego sacala, ponle un poco de canela molida, y dexala enfriar en su vasija; y de que esté frita tapala con corcho, y su pergamino, y durará muchos dias.

Esta oruga es buena para donde hay mucha gente, como son Conventos, ó algun banquete, que ha de durar muchos dias, porque esta oruga no es la mejor que se hace, porque la buena se ha de hacer con azúcar, y con pan tostado, mas no se guarda de ocho dias arriba.

Oruga de azúcar.

Tomarás un panecillo de oruga, y lo molerás muy bien; luego tendrás seis onzas de pan tostado, remojado en vinagre blanco, y esprimelo del vinagre, y ponlo en el almirez, y majalo todo junto con seis onzas de azúcar, antes mas que ménos, y desatalo con el vinagre en que estuvo el pan en remojo, hasta que esté ralita como mostaza, y ponle un poco de canela molida, y luego pasala por un cedacillo.

Esta oruga se puede guardar ocho, ó diez dias à lo mas largo, y no ha de llegar al fuego, y es la mejor de todas, y la que se sirve mas ordinariamente à los grandes señores: y si la hallares muy fuerte, que podria ser que lo estuviese, podrás añadir mas azúcar molido, y con eso se remediará.

Sopa de Aragon.

Tomarás un bigado de ternera, y lo cocerás, y luego rallalo con el rallo, que salga bien menudo; luego ponle otro tanto queso rallado, y un poco de pimienta, y mezclalo todo; luego tomarás buen caldo de la olla, y lo pondrás sobre el bigado, y el queso, de manera que esté un poco ralo; luego harás una sopa de revanadas de pan tostado, y

pondrás à cocer la salsa del higado, y en cociendo, echala por encima la sopa, de manera que quede bien cubierta, y bien empapada; luego ponle buena grasa de la olla por encima, y ponle un poco de queso; luego métela en un horno à tostar. Esta sopa viene à ser poco mas, ó ménos, que morteruelo: puedese ayudar con pan tostado, remojado en caldo, y majalo.

Manteca de nazulas.

Tomarás las nazulas, ó requesones, que todo es uno, y pruebalos, que no estén ahumados, y dexalos estar dos dias, ó à lo ménos uno, porque acabados de hacer, no sale bien la manteca, y pon estos requesones en una vasija redonda, que esté bien limpia, y deshazlo con un cucharon; y tendras agua caliente, é irás echando unas gotas de agua caliente sobre los requesones; y velos batiendo muy recio con el cucharon, é irás echando mas gotas de agua caliente, é irás batiendo apriesa à una mano; y esta agua se ha de ir echando muy poco à poco, porque haya lugar de batir los requesones, y no has de echar mas agua caliente, de quanto los requesones estén como puches; y has de estar batiendo cosa de media hora, ó mas, como fuere la cantidad de los requesones, y quando vieres que los requesones hacen mu-

chos granillos muy blancos, entonces está sacada la manteca, tendrás agua muy fria, é irás echando della poco à poco sobre los requesones, y trayendolos à una mano con un cucharon, y quando ellos vengan à estar muy ralos, podrás echar cantidad de agua fria, y la manteca se subirà toda arriba, y se arrima al cucharon: luego arrimala à un borde de la pieza, y vacia toda aquella agua, y pon otra agua clara fria sobre la manteca, y deshazla con un cucharon, arrimandola à un borde de la pieza, y lavala muy bien, deshaciendola muchas veces: y quando esta agua esté enlechada, buelvela à vaciar; y esto haràs hasta que la manteca no eche pe sí ninguna cosa de leche, que aunque la laven, quede el agua muy clara, y entonces està buena la manteca, y puedes hacer tus mantequillas, ó rosquillas, de la manera que te pareciere, que aunque parece que en los requesones no habrà manteca, por ser hechos del suero de la leche, con todo eso ha de salir tanta cantidad de manteca, como la mitad de los requesones: y esto se entiende en el bulto, que en el peso saldrà la tercia parte. Esta es muy buena manteca para comer asi fria.

Como se hacen las mantequillas de leche de cabras.

Tomaràs la leche, que sea acabada de ordeñar, y asi caliente como està la echaràs en un barquito de cuero, de manera que esté la mitad dél vacio; y luego hinchele de ayre que esté casi lleno, y atalo muy bien, y luego tomalo por los dos cabos, y batelo mucho, que ande la leche de una parte à otra, y se vendrá à hacer una pella de manteca; y luego vacía la leche, y echa esta manteca en agua fria, y lavala, y luego harás las mantequillas, unas rosquillas, ó de la manera que te pareciere.

Aceyte de huevos.

Tomarás una docena de huevos frescos, y ponlos à asar, que estén bien duros, y luego mondalas, y sacales las yemas, y echalas en una sartenilla muy limpia, y ponla sobre unas pocas de brasas, y vé deshaciendo alli las yemas con una cucharilla, ó paleta, y velas tostando, y meneando hasta que veas que van mostrando señal de aceyte: luego tendrás un pañito nuevo, y delgado de una quarta de largo, y una sesma de ancho, con dos platillos cosidos en las puntas, y pondrás estas yemas de huevos

dentro en este pañito, y luego torcerás con los palillos, y le darás garrote, y saldrá aceyte: luego bolverás à calentar las yemas en la sarten, y à tostarlas mas, meneandolas con la plata, y las bolverás à echar en el lienzo, à darles garrote con los palillos, sacarás un aceyte muy claro: los huevos han de ser frescos en todo caso. Este aceyte es bueno para los empeynes, y las mugeres lo estiman en mucho; aunque yo no sé que lo gasten.

Aceyte de almendras sin fuego.

Pondrás las almendras en un poco de agua fria al fuego, y en calentandose, de manera que suelten las almendras el pellejo, sacalas, y mondalas, y ponlas en el almirez, y majalas muy bien, y ellas se irán enaceytando; y quando vieres que salpica mucho el aceyte, saca las almendras poco à poco, y ponlas en el pañito (como está dicho en el aceyte de huevos) y dales garrote con los palillos, y sacarás muy buen aceyte, y buelve à majar las almendras, y bolverás à darle garrote, y sacales mas aceyte.

Advierte, que las almendras, si las echases en agua cociendo para pelarlas, se escaldarian, y no podrias sacar aceyte de ellas, y asi, para hacer los mazapanes, es bueno poner las almendras en agua cociendo, por-

que se escalden, y se puedan majar sin aceytarse, aunque los Boticarios no se guardan de eso, porque aunque escalden las almendras, sacan mucho aceyte, porque lo sacan con fuego, y mas violentamente: y asi este aceyte sin fuego es mas saludable. Para los niños quando son pequeñitos, es bueno moler azúcar piedra blanca, y con este aceyte hacer unas como papillas, y darles unas cucharaditas, y es bueno para las flemas. Tiene una cosa, que se enrancia muy presto; y asi es menester sacar poquito, y sacar cada dia lo que fuere menester.

Como se puede asar una pella de manteca de vacas en el asador.

Tomarás una pella de manteca fresca, y la espetarás de punta à punta en un asador de palo, que sea muy derecho, y quadrado, y en la punta redondo. Este asador le atarás en la punta del asador del tornillo muy bien, porque no se puede asar en asador de hierro, porque se calentaria, y derretiria la manteca por de dentro, y tampoco se puede asar en asador, que no tenga tornillo, porque no andaria redondo, y haria derretir la manteca; y quando la tengas espetada, como está dicho, pon los cavallos, y haz una lumbrecilla de carbon, que no sea mas ancha que la manteca, poniendo

unos ladrillos à los lados, de manera que quede un claro, que no sea mas ancho que la manteca; y luego tendrás cantidad de pan rallado, mezclado con azúcar, y pon à asar la manteca, y ha de ser el asador muy redondo, y ha de estar echando uno siempre pan rallado, y azúcar por encima, teniendo una pieza debaxo para recoger el pan rallado que se cayere, porque la lumbre que ha de asar la manteca, no ha de estar debaxo, sino adelante: y ha de haber buena lumbre clara de tizos de carbon, y de esta manera irás asando la manteca; y si te dás buena maña à poner el pan, la asarás sin que se derrita gota de manteca mas de la que se empapare en el pan: y quando vieres que se vá abriendo, haciendo unas aberturas, ó grietas, le darás buena lumbre, para que tome color el pan, y la podrás sacar. Siempre quedará enmedio un poquito de manteca sin derretir; porque como el asador es de palo, nunca se habrá calentado en medio de la manteca, lo que no se pudiera hacer con el asador de hierro.

Y advierte, que quando la manteca esté mas de medio asada, si abriese mucho seria necesario sacarla, y ponerla en una barquilla, ó en un plato hondo con mucho pan rallado, y azúcar debaxo, y encima; y luego calentar un horno de cobre con mucha lumbre, y quando esté muy caliente, ponle la

manteca dentro del plato, y luego tomará color, y si se desbaratare algo, toma una paleta; y acomodala, que esté de la hechura de pella de manteca fresca, y ponle mas pan rallado; y desta manera quedará buena. Esta manteca asada, no es mas de para averiguar si se puede asar en asador, ó no: y es verdad, que se puede asar de la manera que tengo dicho, porque yo lo he hecho algunas veces: mas si quisieres hacer esta manteca, que venga à estar de la misma manera, como si se asase en asador, tomarás la manteca asi cruda, y la mezclarás con mucho pan rallado, y azúcar, de manera que venga à estar como una masa dura, que parezca que es todo pan; luego echala en una barquilla, y ponle sobre unas brasas, y vela acomodando con la paleta, que quede la hechura de una pella de manteca: y si vieres que se rezuma ponle mas pan rallado; y quando esté tostado por un cabo, *buelvela* con la paleta, y tuestala por la otra parte, y la echarás, que parezca à la otra que se asó en el asador.

Memoria de los vizcochuelos.

A tres libras de azúcar molido, y cernido, tomarás docena y media de huevos, quitando la mitad de las claras dos onzas de agua rosada, y un poco de almizcle, harás

una presa de harina redonda, que tenga mas harina de lo que será menester; echarás dentro las tres libras de azúcar molido, y cernido, y la docena y media de huevos, quitando la mitad de las claras, como está dicho, batirás este azúcar, y estos huevos muy bien con las dos onzas de agua rosada dentro de la presa; luego irás juntando la harina, que pudiere entrar por la parte de dentro de la presa, de manera que quede la masa encerada, y la demás harina la podrás guardar.

Esta masa ha de sobrar un poco, luego labrarla, como para rosquillas muy delgadas, de la gordor de un dedo de la mano; luego lo partirás al sesgo de largo de dedo, y se han de juntar unos con otros, como sarticas de peces, y se han de poner en unas torteras, polvoreadas con mucha harina, y lo cocerás en un horno: y quando estén à medio cocer, los partirás con un hilo gordo uno à uno, y luego buelvelos à acabar de cocer. Tambien les has de poner un poco de anis molido, y cernido, y una poquita de sal: y porque no lo andes partiendo con hilo, los podrás poner un poco apartados unos de otros, y desta manera se acabarán de cocer de una vez.

Bollitos pardos.

Toma una libra de azúcar molido, y cernido, y otra de harina, y otra de manteca fresca de vacas, y una docena de yemas de huevos, y una libra de almendras: se ha de hacer azúcar, y de las almendras mazapan, y luego poner lo demás todo junto sobre el tablero; y de todo esto se ha de hacer una masa, y poner canela molida hasta que esté la masa muy parda, y ponerle un poco de olor. Se han de hacer unos bollitos pequeñitos, à modo de mostachones. Se le han de hacer unas rayas con la buelta del cuchillo, y ponerlos sobre unas obleas, y cocerlos en horno de cobre à fuego manso.

Tortillas delgadas de aceyte.

Batirás seis huevos frescos con media libra de azúcar molido, y cernido, hasta que esté muy blanco, y espeso, como para vizcochos: y luego tendrás onza y media de vino blanco, y un poco de aceyte que sea bueno, y ponlo en la pieza donde están los huevos batidos con el azúcar, y pon harina hasta que se haga una masa encerada, y ponle un poco de anis molido, y un poco de sal, y sacalo sobre el tablero, y sobalo muy bien, y tomarás el palo de la masa, y

harás hojas delgadas del grueso de un real de à dos; luego las cortarás con la cortadera, del tamaño que quisieres, y las cocerás en un horno sobre papeles polvoreados de harina à fuego manso, y de que estén cocidas, se han de limpiar muy bien, y vidriar con azúcar, ó bañarse con baño blanco de azúcar, y claras de huevos, como las rosquillas. Tambien son buenas asi sin vedriar, ni bañar.

Memoria de las rosquillas.

A una libra de azúcar se han de poner veinte y quatro huevos, quitando cinco claras; se han de batir los huevos con este azúcar, como para vizcochos, hasta que esté blanco: se le ha de poner un poco de anis quebrantado; luego le pondrás cosa de media libra de manteca de vacas fresca, y cosa de dos maravedis de vino blanco bueno; y luego batelo un poco mas con mucha fuerza, y luego ponle harina floreada, lo que el batido pudiere embeber, de manera, que quede una masita un poco dura; luego la sobarás muy bien hasta que haga empollas, y que quede la masa encerada; luego haz tus rosquillas, y pon un cazo con agua al fuego, y quando esté cociendo, pon las rosquillas dentro, y cuezan hasta que ellas mismas suban arriba encima del agua, y como

vayan subiendo, las irás sacando en una cesta, dentro unas tohallas, porque no se peguen unas con otras; se han de sudar allí cosa de ocho horas, y luego llevarlas al horno de pan; y quando las traygan, las has de dar lustre, si no las quisieres dar baño: y si las quisieres blanquear con vidriado, será mejor.

Otra suerte de rosquillas.

Para seis docenas de rosquillas, tomarás una libra de azúcar molido, y cernido, y seis docenas de huevos, los seis con claras, y los demás no mas de las yemas, y ponle dos maravedis de anis, y un quarteron de manteca de vacas, y tanto vino blanco, como quepa en un cascaron de huevo, que sea bueno. Todo esto se ha de batir junto, y luego ir echando harina floreada, hasta que se haga masa encerada, trayendolo siempre à una mano con el cucharon, y no se ha de sobar mucho; luego guardar la órden, que está escrita en las de atrás. Y adviertese, que en las unas, y en las otras se ha de poner la manteca tibia.

Baño blanco para rosquillas, y otras cosas.

El blanqueado se hace de esta manera. Tomarás una libra de azúcar blanco, molido, y cernido, y le pondrás las cinco claras de huevos que quitaste de las rosquillas, y ponle un poco de agua, y rebuelvelo con un cucharon, de manera que esté espeso como mostaza, y ponlo al fuego, y traelo muy apriesa, hasta que todo el azúcar quede deshecho, luego ponlo en una albornia, y batelo bien, hasta que esté espeso, y ponle un poco de zumo de limon, y buelvelo à batir bien, y se pondrá muy blanco; luego toma un hisopillo de plumas, ú de cerdas, y vé bañando las rosquillas, y se han de secar al sol; y si no hubiere buen sol, al amor de la lumbre sobre un tablero. Con este baño podrás bañar tabletas, y vizcochos, y otras muchas cosas.

Gilea de vino.

Tomarás una azumbre de vino blanco, que sea muy claro, y muy bueno, y ponle libra y media de azúcar, y dos onzas de canela que sea muy buena medio molida, y un grano de gengibre, y quatro maravedis de pimienta, todo quebrantado, y mas de me-

dio quartillo de leche; todo esto junto ha de estar en infusion en una olla nueva por espacio de ocho, ó diez horas, y lo menearás despues de las ocho horas, y ponlo à colar en la manga: y quando esté la mitad pasado, buelvelo à echar en la manga, y esto harás hasta que salga claro; y luego dexalo ir pasando poco à poco, y de que esté todo pasado, pongase junto al fuego, quanto se tibie, y esté la olla tapada con un papel: luego tomarás dos onzas de colapege, y lo desharás muy menudo, y lavalo en muchas aguas, y ponlo al fuego en una cazolita nueva con medio quartillo de vino blanco, y cueza poco à poco, hasta que la colapege esté toda deshecha, y luego la colarás por una servilleta bien limpia, dentro en la olla del vino, ponle zumo de medio limon, y ponlo à enfriar, y lo podrás sacar en pellas con una cuchara de plata. Y si quisieres hacer esta gilea colorada toma un par de zanahorias negras, raspalas, y luego quitales unas raxitas de lo negro, y ponlas en una cazolilla nueva de barro, y derrite la gilea, y pon un poco sobre unas brasas, quanto venga à alzar hervor, y saldrá la tinta, y buelvelo à echar en la olla, colado por estameña, ó por una servilleta, y saldrá la gilea de color de granada. Advierte, que esta gilea nunca se ha de cocer, ni se ha de calentar, sino tibia. Si la quisieres hacer co-

lorada sin zanahorias, con poner vino tinto bueno, en lugar del blanco, la manga le quitará la mitad del color, y quedará del mismo color de granadas. Si quisieres servir esta gilea blanca sobre cosa de carne, pelarás un lechon, y lo harás quartos, y ponlo en agua, que se desangre muy bien; luego ponlo à cocer en una olla nueva con un poco de agua, y un poquito de sal, y un grano de gengibre que sea muy blanco, mondada la cascara, y ponle un poco de pimienta longa entera, y un poco de galanga, y un poco de grano de paraíso, y cuezase el lechon con todo esto: y si no hallares estas especias trasordinarias, cuecelo con solo el gengibre, y pimienta redonda entera: y quando esté cocido el lechon, saldrá muy blanco, asientalo en un plato, la cabeza enmedio, y los quartos à la redonda: y luego hinche el plato de la gilea de vino, que se cubra todo el lechon, y ponle unas raxitas de almendras à la redonda: y si quisieres servir esta gilea de vino sin carne, sirvelas en pellas, la mitad de ellas blancas, y la mitad coloradas. Se han de adornar las pellas con hojas de laurel doradas, y con unas florecillas, que están dentro en los piñones remojados: no se trata de otros colores, ni moldes, porque no son buenos. Y si quisieres servir esta gilea en que se coció el lechon, con dexar enfriar el caldo, y poner el azúcar, y

canela, que está dicho en la del vino, y dexarla estar en infusion cinco, ó seis horas al amor de la lumbre, de manera, que no se caliente, ni esté frio; y les has de poner un poquito de vino, y la leche que está dicho atrás, y ponla à colar en la manga junto al fuego; y despues de colada, ponle la mitad de la colapege, que se echó à la otra, y su zumo de limon, y saldrá muy buena. Esta se puede hacer de gallinas, ó capones, echando muchos alones dentro al cocer, y puedese dar à enfermos: tambien se puede hacer de manos de cabrito, y de ternera. Y advierte, que esta gilea de carne ha de salir muy clara, sin ningun género de grasa, y quando se colare por la manga ha de ser cerca del fuego; y si le sintieres algun poco de grasa, con poner unos cascarones de huevos muy limpios dentro de la manga, se apegará toda la grasa, y quedará la gilea muy clara. La manga para colar esta gilea ha de ser de media grana blanca, ó de muy buen cordellate blanco, y ha de ser ancha de boca, y muy aguzada de abaxo, y la costura ha de ser à dos costuras muy fuertemente. Quando la gilea de vino se acaba de colar, es hipocras, quitandole la tercia parte de azúcar, y añadir especias.

Melindres de azúcar.

Tomarás media libra de azúcar molido, y cernido, y luego batirás clara y media de huevo, y lo pondrás sobre este azúcar, é irás haciendo una masilla, como masa encerada; luego harás unos rollitos à modo de rosquillas delgadas, y las pondrás sobre unas obleas, y metelas en el horno à fuego manso, y crecerán mucho. Advierte, que estos melindres han de llevar un poco de anis molido; y si los quisieres rellenar, harás el rollito un poco ancho, y luego harás otro rollito de mazapan muy delgado, y ponlo encima del melindre, y arrollado como quien hace fruta de manjar blanco, y harás tus rosquillas, y cuezanse sobre obleas. Estos suelen salir muy buenos.

Vizcochos sin harina.

Tomarás ocho onzas de azúcar molido, y cernido; luego le echarás ocho yemas de huevos crudas, y un poquito de anis molido, y lo batirás muy bien con un cucharon, hasta que esté bien blanco, y muy espeso: luego harás una masita muy fina con manteca de vacas, y yemas de huevos, y tendrás una hoja muy delgada; luego cortarás unas tortitas redondas con la cortadera, del tamaño de un as de oros: luego le harás unos pi-

quitos muy menudos à modo de quesadillas, y las henchirás de este batido, y cuezanse en el horno à fuego manso. Y advierte, que el batido se ha de poner en la tortita redonda, antes que se hagan los picos, porque con el mismo batido se pegan muy bien. Estos vizcochos sin harina podrás hacer sobre obleas, poniendo en cada una quatro, ó cinco montoncillos del tamaño de una castaña, y metela en un horno à fuego manso: y si ellos se arrugaren batelos mas hasta que salgan lisos, como panecillos de San Nicolás de Tolentino. Se les puede poner un poco de olor.

Memoria de las berengenas en escabeche.

Tomarás doscientas berengenas, que sean pequeñas, y que estén encapulladas, y cortales un poquito de pezon, y hazles una cruz por enmedio, y ponlas à cocer; y en estar bien cocidas, sacalas, y que se escurran en el colador; luego toma dos azumbres de miel, y una de agua; y esta miel, y agua ha de cocer todo junto; y de que esté bien espumado, ponle las berengenas, y cuezan dos, ó tres hervores, y luego sacalas à que se escurran, y pon en la miel tres quartillos de vinagre, despues que las berengenas estén fuera, y tomarás una onza de canela, y otra de clavos, y ocho maravedis de pimienta, y

un quarto de alcaravea: todo esto se ha de moler, y mezclar junto, y poner en cada berengena un poquito en la cruz, y ponerlas en una olla, y luego ponerles el escabeche asi caliente como está, y no las cubras hasta que estén bien frias: luego tapalas con su corcho, y durarán todo el año.

Del adobo de aceytunas.

Has de coger las aceytunas del arbol, quando veas alguna morada, que es indicio que que tienen el grueso que han de tener, les darás quatro, ó cinco cuchilladas à cada una, y ponlas en agua dulce, mudandola de dos en dos dias, hasta que todas se hundan en el agua; luego ponlas en adobo en agua, y sal; y pondrás à una hanega un celemin de sal: y quando hayan tomado el adobo de agua, y sal, toma una vasija de dos azumbres, y llenala de aceytunas, poniendo ruedas de limon, hojas de laurél, de oliva, y hinojo, y luego hinchela del mismo adobo de agua, y sal, y ponle medio quarto de canela, y medio de clavos, y la mitad de pimienta, y un poquito de azafran; todo deshecho con el mismo adobo: y por esta cuenta podrás hacer las demás. Este adobo de las especias no dura mucho tiempo, porque se pone agrio con los limones, que por eso se dice, que se haga una olla de dos azumbres, y por-

que en acabandose aquella se pueda hacer otra: y si quisieres tener las aceytunas enteras en el adobo de agua, y sal, quando quisieres hacer las del adobo de las especias, acuchillarás no mas de las que fueren menester para henchir la olla de dos azumbres, y estarán mas seguras las enteras. Advierte, que las aceytunas, desde el dia que entran en agua dulce, nunca mas han de estar descubiertas, porque se echan à perder: y si las quisieres machacar con una piedra, será lo mismo.

Vizcochos de harina de trigo.

Batirás doce huevos frescos, quitandoles tres claras, y en batiendolos un poco, ponles una libra de azúcar molido, y cernido, y batelo hasta que esté espeso, y blanco, como miel blanqueada; luego tendrás tres quarterones de harina, respecto de cada huevo una onza de harina; y esta ha de ser de tahona, si fuere posible, muy floreada, y ponsela dentro acabada de cerner, ó ciernela sobre el batido con un cedacillo de cerdas, porque no haga burujones, y ponle un poco de anis, y no se ha de batir con la harina, mas de quanto se mezcle la harina con el batido; y esto de la harina podria ser que no fuese menester tanta algunas veces, por ser los huevos muy pequeños; y otras

veces podria ser, que fuese menester algo mas, por ser los huevos mayores: y asi has de tener cuenta quando se echare el batido en los palillos, que se quede como un verduguito correoso, y que no se estienda por el papel, y asi verás si tienen mas necesidad de ponerle mas harina. A todos los vizcochos se les suele poner mas, aunque yo no les he puesto à ningunos, porque su Magestad no gusta de ello. Estos vizcochos se cuecen en horno de pan, con pala de hierro delgada, à horno manso con lumbrera, poniendo sobre unos papelillos con un cucharoncito pequeño, que irá dibuxada la medida al fin de este libro: y tiende un poco del batido à lo largo del papelillo, el grueso de un dedo de la mano, y ponle un poco de azúcar molido por encima, y luego toma el papelillo por una punta, para que se cayga el azúcar, salvo lo que quedáre pegado al batido, que será muy poco, y metelo en el horno; y asi irás metiendo unos, y sacando otros, como se vayan cociendo; y despues les quitarás los papelillos, que se quitan con mucha facilidad, y buelvelos à vizcochar en el horno. Estos vizcochos se baten con un cucharon, que sea un poco angosto de pala, y batense, como quien bate tortilla de huevos, y se ha de batir con mucha fuerza. Los papelillos han de ser todos de un igual: han de salir de un pliego

diez y seis, doblando el papel quatro veces, y cada vez ir cortando el doblez; y la tercera vez se ha de doblar ancho por largo: y de esta manera vendrán à salir los diez y seis papelillos, y no han de llevar doblez ninguno, sino lisos; y el batido ha de caer en el medio à lo largo, que como se ponen con presteza en el horno, luego se queda el batido, y vá esponjando, y asi no son menester bordes: el papelillo, y el batido, y los cucharones, todo irá dibuxado al fin de este libro.

Advierte, que ningunos vizcochos has de batir con dos manos, como las Monjas, sino con una mano, como quien bate tortilla de huevos: y si quisieres hacer estos vizcochos redondos, toma medias quartillas de papel, y pon de este batido, en cada uno el grueso de un huevo, que quede redondo, y ponle su azúcar por encima, como à los demás, y metelos en el horno, y saldrán unos vizcochos redondos, y muy buenos.

Para los vizcochos de almidon.

Batirás once huevos, y luego les pondrás una libra de azúcar molido, y cernido, y lo batirás hasta que esté blanco, y espeso; luego le pondrás diez onzas de almidon, y un poco de anis, y no lo batas, mas de quanto se mezcle el almidon con los huevos,

y azúcar: luego harás unas caxitas de medios pliegos de papel, y pondrás dentro de este batido el grueso de un dedo, y cuecelos en horno manso de cobre, porque no se pongan colorados, ni empollados, sino lisos, y blancos: y en estando cocidos, abrirás los papeles, y cortarás los vizcochos, de manera, que de cada caxa salgan cosa de diez vizcochos, y buelvelos à vizcochar, y raspales los suelos, si estuvieren quemados: y luego tendrás azúcar clarificado en punto, que no sea muy grueso, y ponle un poco de agua de azar, y buelva à cocer, hasta que buelva en su punto; luego tendrás unos pocos de vizcochos en el horno calientes, y tendrás el azúcar sobre un poquito de rescoldo, é irás tomando los vizcochos con un tenedorcillo, y con un manogito de plumas los irás vedriando con el azúcar, y poniendolos en un tablero que tengan la punta sobre unas cañitas, y los irás remeciendo, porque no se peguen. Advierte, que el vidriado ha de ser muy delgado, que sea trasparente, y se vea el color del vizcocho, que si tiene mucho azúcar no vale nada; y si los quisieres bañar con el baño de rosquillas podrás. Advierte, que quando vedriares los vizcochos, si el azúcar estuviere muy blando, se mojará el vizcocho, y asi lo podrás subir un poco mas, y en todo caso ha de estar el vizcocho caliente, para que tome bien el ve-

driado, y el tablero donde se ván poniendo, ha de estar al amor de la lumbre, para que se enjugue el vidriado.

Batido de los vizcochos de almidon sin vidriado.

Si quisieres hacer los vizcochos de almidon sin vedriarlos, son muy buenos. Harás el batido, que está dicho, con las cantidades que se dice atrás, y pondrás el horno de cobre al fuego con lumbre de masa, y henchirás la hoja de obleas, muy bien puestas; luego pondrás el batido en quatro, ó cinco partes, cierralo, y dexalo estar un poco; y de que estén bien quajados, saca la hoja fuera, y corta los vizcochos en pedazos quadrados, ó como salieren, y buelvelos à poner en el horno à vizcochar, y ponles un poco de azúcar raspado por encima, y de que estén bien vizcochados sacalos. Son muy buenos vizcochos.

Tambien los vizcochos de almidon vidriados, quando los pusiste à cocer en las caxitas de papel, si les pusieras un poquito de azúcar molido por encima, y despues que estarán cocidos, los cortarás, y vizcocharás, sin hacerles otra cosa ninguna, son muy buenos vizcochos. Advierte, que si les echares azúcar por encima ha de ser no mas de un polvito, porque si echas mucho, los echarás

à perder, que harán una costra, y no los dexará cocer.

Otros vizcochos secos.

Batirás doce huevos con una libra de azúcar, y quando esté el batido blanco, y espeso, echale harina, que esté bien incorporado, y pondrás unas obleas en los suelos de las torteras, sin otra cosa ninguna echarás alli del batido del grueso de una pulgada, y luego cubrirás las torteras, y dales lumbre abaxo, y arriba, que sea fuego manso, y de que esté bien quajado sacalo, y sacarás de cada tortera una torta, y harás de ellas unas revanadillas muy delgadas, y las pondrás à vizcochar en el horno sobre unos pasteles, hasta que se pongan un poco tostados. Son unos vizcochillos secos, y muy buenos.

Mazapanes de dos pastas.

Majarás media libra de almendras dulces, como se suelen majar para los otros mazapanes, mojando la mano en agua de azar, y echale media libra de azúcar, y majalo muy bien, y ha de quedar la pasta dura; y de esta pasta harás unos mazapanes del tamaño que quisieres, redondos, altillos de los bordes, muy delgados en los suelos, que parezcan à modo de pastelillos, y luego harás

otra pasta, con otra media libra de almendras, tres quarterones de azúcar, y la majarás con onza y media de agua de azar: y esta pasta ha de salir muy blanda, y ha de ser mucho mas majada que la otra, y echala en un cacito, y dale una buelta sobre la lumbre, de manera, que dé un hervor, meneandola con un cucharon: y con esta pasta henchirás los vasitos de la otra, y asientalos sobre obleas, y cuecelos à fuego manso. Son muy buenos mazapanes.

Algunas veces à la pasta postrera, se le suele echar el azúcar doblado, mas yo siempre hallo, que saben poco à las almendras, y quitoles un quarteron de azúcar, echando à media libra de almendras tres quarterones de azúcar, y me salen mejores. Probarás de entrambas maneras, y los que supieren mejor à tu señor, de esos harás.

Mazapanes secos.

Majarás una libra de almendras, mojando la mano en un poco de agua, y le echarás otra libra de azúcar, y majala muy bien, de manera, que no se enaceyte, y ha de quedar la pasta un poco dura, y luego echarlas en un cacito, y dales dos, ó tres hervores, meneandolo con un cucharon, hasta que esté la pasta blanquecina, y bien enjuta: luego sacala al tablero, y sobala un po-

co, y tiende una hoja delgada de la gordor de un real de à quatro, y harás tus mazapanes de quatro picos, y prolongados, hazle sus bordecitos repulgados: luego toma un poco de azúcar molido, y cernido, y echale un poco de agua de azar, de manèra, que esté como puches, quanto se puedan untar los mazapanes, y vidrialos con un manogito de plumas, y cuecelos sobre hostias blancas en horno de cobre, y si estos mazapanes fueren para personas que no los quisieren tan duros, echale à esta pasta dos yemas de huevos, quando la sacares del fuego, y haz tus mazapanes, y saldrán tiernos, mas yo à los duros me atengo, y si fueren para enfermo que no pueda comer, cocerás una pechuga de ave, y picala muy bien, y luego majala en el almirez muy majada, mezclala con las almendras, y el azúcar, y harás tus mazapanes, como está dicho, y serán mas sustanciales.

Mazapanes de almibar.

Majarás una libra de almendras, mojando la mano en un poco de agua, luego tendrás tres quarterones de azúcar en almibar, y ponlo en un cacillo al fuego, y echa las almendras dentro, y cuezan dos, ó tres hervores, hasta que esté un poco espeso: luego sacalo del fuego, y dexalo enfriar un po-

co, luego vé sacando cucharadas de él, y echandolas sobre obleas unos montecillos redondos, y cuecelos en el horno, de manera, que se tuesten un poco. A estos se les suelen echar un poco de olor, un poco de agua de azar en almibar, y azúcar molido por encima.

Vizcochillos secos.

Todas las suertes de vizcochos que he dicho, como son los de almidon, y los de harina de trigo, si quisieres incorporarles un poquito mas de harina, y luego echar unas cucharadillas en unos papelillos, ó echar seis en un medio pliego de papel, que no tenga cada uno mas bulto que una nuez grande, no les eches azúcar por encima, sino es muy poco, que no tengas que sacudir, y cuecelos en horno de barro, y saldrán tiesecillos, que parezcan tabletas, y saldrán llanos, y redondos como tortillas, y no esponjarán, y será como digo, à modo de tabletas. Su Magestad la Reyna nuestra Señora gustaba mucho de estos vizcochillos.

Otros vizcochos.

Estos mismos vizcochos de harina de trigo se batirán con las cantidades de los vizcochillos larguillos, y en lugar de los papelillos

echarás el batido en unas caxitas de medios pliegos de papel, que tenga el batido de grueso una pulgada, y cuecelos à horno manso, y luego sacalos de las caxitas, y cortalos que salgan de cada pan diez, ó doce vizcochos, y tornalos à vizcochar, y son muy buenos, y à todos estos vizcochos se les suele echar un poco de anís.

Otros vizcochos.

De harina de arroz puedes hacer vizcochos, guardando la órden de las cantidades de los vizcochos de almidon: la harina ha de ser fresca sacada del dia, y se ha de enjugar primero, porque es muy húmeda, quando se acaba de sacar, y despues de enjuta es muy seca. Estas caxas de medios pliegos de papel salen bien, mas como el arroz es pesado, no es muy à proposito para enfermos, y mas, que si el arroz tuviese algun sabor de húmedo se sentiria en los vizcochos.

Vizcochos de harina de trigo, y arroz, todo rebuelto.

Tomarás un quarteron de harina de arroz, y otro de harina de trigo, y rebuelvelo todo con media libra de azúcar molido, y cernido, y echale yemas de huevos, hasta que esté un poco blando, y lo batirás mucho,

hasta que esté espeso, y haga muchas empollitas, y echale un poco de anís quebrantado, los has de batir con un cucharon, que sea gordito, hecho à modo de remo, y has de batir con la punta del cucharon, como quien dá puñadas: y quando tenga muchas ampollitas este batido, lo has de cocer sobre papelillos larguillos, como está dicho en los de harina de trigo, que son los que su Magestad suele comer mas de ordinario; mas estos no han de esponjar tanto, antes has de echar en los papelillos muy poco batido, y un poquito estendido, porque salgan delgadillos, y anchuelos, y los has de echar azúcar por encima al enhornar, y tomar el papelillo por la punta (para que se cayga el azúcar, como está dicho en los de harina de trigo se ha de cocer en horno de barro.

Una fruta de natas.

Tomarás un plato de natas, ó seis escudillas, que todo será uno, y le echarás doce yemas de huevos, y media libra de azúcar molido, y cernido: y luego le echarás pan rallado, hasta que esté travado, como batido de vizcochos, y un poquito mas, y harás unas caxitas de medios pliegos de papel, y las untarás por de dentro con un poco de manteca de vacas, y echa el batido en las caxas de papel, del grueso de pulgada y

media, y las meterás en el horno, y se cocerán como vizcochos, y despues que estén cocidas, sacalas y haz revanadas, y rebozalas con huevos, y frielas, y pasalas por otra media libra de azúcar en almibar, y harás un plato de unas torrijas muy regaladas, y echale un poco de canela molida por encima, y azúcar raspado.

Unas revanadas de pan conservadas.

Tomarás una libra de azúcar, y harás almibar, que esté un poco grueso, y harás unas revanadas de pan de leche mollete, quadradas, que sean un poco gordas, y tuestalas en las parrillas, de manera que queden doradas, y mojalas en vino blanco aguado, de manera que se remojen de parte à parte, y no se empapen demasiado: y como el azúcar esté cociendo, echa dentro dos, ó tres, ó las que cupieren, sin que estén una sobre otra, y cuezan dos, ó tres hervores: luego buelvelas con la paleta, y tornen à cocer otro poco, y esto ha de ser metiendo el cacito en el fuego, y apartandole muchas veces, porque el azúcar no se empanice, y luego velas sacando en el tablero, y mete otras en el azúcar, y harás otro tanto, y sacalas en el tablero, y torna à cocer las primeras: y con esto se acabarán de calar, y buelvelas à sacar al tablero, y

ponles canela molida, ó cernida por encima, de manera, que estén cubiertas, y dexalas enfriar un poco; luego buelvelas con la paleta, y ponles otra tanta canela por el otro lado, y harás otro tanto à las otras; y has de hacer de manera, que las revanadas quando se remojen, no quede nada por remojar, y que estén tiernas, y muy bien conservadas, y que no esté el azúcar empanizado por encima de ellas, sino que parezca diacitron, porque si no se calase la revanada con el vino, no se calaria tampoco con el azúcar, y si se empapase demasiado con el vino, se haria pedazos en el azúcar, y si quisieses subir mucho el azúcar, para trabarla, se empanizaria, y no tienen buen comer; han de quedar enteras, tiernas, y secas, que todo se puede hacer, que aunque son un poco dificultosas, despues que hayas hecho la experiencia. las harás con mucha facilidad: y quando las hicieres, no te duela el azúcar, que lo que te quedare en el cazo se puede aprovechar para otra cosa. Tambien te pudiera aconsejar, que las hicieras en una tortera ancha, porque se hicieran mejor, y con ménos azúcar; mas como la tortera no se puede poner, y quitar tantas veces en el fuego, como el cazo, que tiene astil, con mucha facilidad, se te empanizará el azúcar, y se te echarán à perder las revanadas, harás un cacito, que

sea un poco ancho de suelo, y con él las harás con mucha facilidad.

Tabletas de masa.

Batirás seis huevos frescos, quitandole una clara, y echarás media libra de azúcar molido, y cernido, y lo batirás, como quien bate vizcochos, hasta que esté muy blanco, y muy espeso: luego echale un poco de manteca de vacas, cosa de un quarteron, y una gota de vino, y un poco de anís quebrantado: luego echa harina de trigo floreada, toda la que pudiere embeber el batido, de manera quede una masa encerada, y sobada muy bien: luego harás una hoja de esta masa, teñiendola con el palo de masa, y quede del gordor de un real de à dos, y corta con la cortadera tiras tan anchas como quatro dedos, y buelvelas à cruzar, de manera que queden quebradas, y cuecelas sobre papeles polvoreados de harina en horno de cobre à fuego manso: y si quieres bañar algunas, la memoria del baño hallarás escrita en el capítulo de las rosquillas. Hanse de secar al sol. De esta misma masa podrás hacer tabletas con canela, echandoles canela molida en cantidad, hasta que se pongan bien molidas, y echales algun poco de olor. Tambien puedes hacer unos panecillos redondos, del tamaño de una cermeña: no se han de bañar. Tam-

bien podrás tender esta masa muy delgada, como ojuelas muy delgadas, y estas no se han de bañar, y son muy buenas.

Un plato de papin tostado, con cañas, huevos megidos, y ojuelas.

Freirás una hoja de masa delgada redonda, y luego asientala en un plato untado con manteca de vacas: y luego harás un papin con una azumbre de leche, y media libra de harina de arroz, ú de trigo, y un par de cañas de vaca en trozos, y ocho yemas de huevos, y un poquito de sal, y media libra de azúcar; luego quajarás este papin, y lo pondrás en un plato sobre la hoja de masa frita, y harás docena y media de yemas de huevos mexidos, y los pondrás por encima del papin, y otras pocas de cañas de vaca desmenuzadas, y le pondrás azúcar molido por encima, de manera que haga costra, y ponlo en un horno à que se tueste un poco, y sirvelo caliente. Antes de poner los huevos megidos, se han de hinchar muchas ojuelas por el papin. Sobre este plato se podrá poner un gigote de capon, si quisieres.

Perdices rellenas.

Tomarás las perdices, y les descarnarás las pechugas, y picarás la carne con buen

tocino: y luego tomarás la tercia parte de esta carne, y la freirás con un poquito de tocino, de la manera que se hace para los pollos rellenos, y les pondrás huevos crudos, y rebuelvelos sobre la lumbre, hasta que esté bien seco; luego sacalo al tablero, y picalo bien, luego mezclalo con la otra carne, y mezclese todo, y ponle yemas de huevos, hasta que esté un poco blando, y sazonalo con todas especias, sal, y zumo de limon, y buelve à poner esta carne con las pechugas de las perdices; luego unas broquetas para que se tengan en el asador, y empapelalas con medios pliegos de papel untados con manteca, y atalas con hilo bien atadas, luego espetalas en el asador, y ponlas à asar; y quando estén asadas, cortales todos los hilos, y quitales el papel, y tendrás aparejadas yemas de huevos batidos, y las rebozarás con un manojo de plumas, de manera que estén bien cubiertas; y luego ponles un poco de manteca caliente por encima, y sirvelas con ruedas de limon.

Un plato de carnero adobado.

Tomarás carnero, que sea de pecho, y lo harás pedazos, y luego ponlo à cocer con agua, sal, y un poco de tocino; y quando esté cocido, sacalo en el colador, que se escurra, y pon un poco de miel al fuego en

una sarten; y quando esté caliente, pon el carnero dentro, y friase en la miel, hasta que esté un poco colorado: y luego echale un poquito de vino, y un poco de caldo, y unas almendras mondadas, y tostadas: luego sazonalo de todas especias, y canela, y un poquito de azafrán, y echale un poco de zumo de limon, ó de naranja, y sirvelo sobre unas revanadas de pan tostado.

Torreznos lampreados.

Tomarás tocino de pernil, que sea bueno, que esté bien remojado, que no tenga sal, y cortarás unos torreznos un poco grandes, y ponlos à asar en las parrillas, que estén medio asados: luego cortalos en revanadas delgadas, atravesada la hebra, y ponlos en una olla, ó en una cazuela, y echales un poco de vino tinto, y caldo, ó agua, hasta que se bañen, y sazonalos de especia, y canela, y cuezan hasta que estén tiernos, y echale un manojo de yervas, mejorana, y hisopillo, y jadréa, y echale dulce de miel, ó azúcar, que estén bien dulces, y si estuviere la salsa rala, la podrás espesar un poco con un poco de harina quemada, ó un poco de pan tostado, y remojado en vinagre, y majado en el almirez, y pasado por un cedacillo: y si le quisieres echar unas hojas de laurél, podrás; mas no ha de dar mas

de un hervor: y esto es, quando quieran servir los torreznos: y à este tiempo se les ha echar un poquito de agrio, que sea muy poco. Tambien les podrás echar à estos torreznos almendras mondadas, y tostadas, ó ciruelas pasas, quitados los huesos, y partidas por medio. Con estas salsas lampreadas, podrás servir lenguas de vaca, y ubres de vaca, cociendolas primero, y luego tostarlas, y luego lamprearlas, y se les puede echar membrillos, y peros agrios, y todo lo demás que está dicho.

Membrillos asados.

Escogerás los membrillos, que sean grandes, y sanos, y les cortarás un poquito del pezon, para que haga asiento, que se pueda tener derecho en el horno: luego por la parte de arriba le quitarás una coronilla muy pequeña, y por alli le harás un agujero, por donde le quitarás todas las pepitas, y que quede el membrillo por dentro muy limpio; luego le lavarás con un poco de vino y ponle unas gotas de agua de azar, y llenalo de azúcar molido: luego buelvele à asentar la coronilla que quitaste encima, y embuelvelo en medio pliego de papel, de manera que quede la coronilla descubierta, y ponlos à asar en el horno: y quando estén asados, los hallarás llenos de almibar: vacialo todo en

un plato, y ponle mas azúcar molido, y un poco de agua, y pon el plato sobre las brasas, de manera que dé dos, ó tres hervores; y luego, despues de mondados los membrillos, asientalos en un plato, y buelvelos à henchir de este almibar, de manera que vayan llenos, y que sobre, para que vaya en el plato. Estos membrillos podrás asar de otro manera, mondandolos, como está dicho, y ponles sus gotas de agua de azar, y luego llenarlos de azúcar, y canela molida, y buelveles à poner sus coronitas, y clavarlas cada una con tres clavos de especia; luego hacer un poco de masa de cemite, y tender una hoja un poco gorda, y redonda, y asentor el membrillo enmedio en pié, y luego recoger la masa, que se venga à juntar sobre la coronilla del membrillo, y pegarla muy bien, mojandola con un poco de agua, de manera que no se abra; luego pon à cocer estos membrillos empanados en el horno: y quando esté bien cocida la masa como empanadas, sacalos muy derechos, y parte la masa de manera, que no se rompa el membrillo, los hallarás bien asados, y llenos de almibar. Estos se suelen servir enteros, sin mondar, para que en la mesa los monde el Maestresala. Es muy buena suerte de asar membrillos.

Como se han de aparar las aves en la cocina.

Tomarás un capon, acabandolo de sacar del asador, y buelvelo la pechuga abaxo, y le meterás el tenedor por medio del lomo, de manera que lleguen las puntas del tenedor à tocar en el hueso de la pechuga; luego buelve el tenedor hácia arriba, y dale un corte en la pierna derecha, por la parte de adentro: luego dale otro por la parte de afuera, de manera que venga à juntar el uno con el otro, y que no quede la pierna asida mas de en la junta del hueso de la cadéra: luego le dá otro cortecillo, apartando la carne del muslo tambien hasta la junta de la cadéra: luego le dá otro en el artejo de la pierna: luego le dá otro corte por la junta del alon, que vaya por la pechuga abaxo, de manera que la junta quede bien desasida: luego bolverás la mano con el tenedor, y harás otro tanto del otro lado, luego le darás otro corte en la cabeza de la pechuga; de manera que no atraviese ninguno de los otros cortes, y apartarás un huesezuelo que tiene alli: luego le darás otro corte, apartando la punta de la pechuga de las cadéras, luego le darás otros dos cortes por los lados de la ravadilla, que lleguen hasta las cadéras: estos cortes todos se han de dar en el ayre,

sin que el capon llegue al plato, y ha de haber en el plato unas revanadillas de pan, en que cayga la sustancia del capon: luego bolverás el tenedor las puntas hácia abaxo, y le darás una cuchillada en medio de los lomos, y con esta cuchillada cortarás el lomo al capon, y lo harás soltar del tenedor, y luego buelve la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y de aquellas revanadillas de pan, tambien metidas por entre los cortes: tapalo con otro plato: y ponlo sobre un poco de lumbre un poquito, y sirvelo asi caliente.

Las perdices se han de aparar de la misma manera que los capones.

Las palomas, y las gangas, y pluvias, y otros pájaros pequeños, se han de aparar desta manera, tomandolo con el tenedor por el lomo, y darle dos cortecillos en las piernas, hasta la cadéra, y luego un corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo, y luego otro por la otra parte de la misma manera, y luego otro corte, que cruce estos dos: luego bolver el tenedor las puntas abaxo, y darle una cuchilladita en el lomo, y con eso se soltará el tenedor: luego bolver las pechugas arriba, y echarles sal, ó la salsa que le tocare.

Como se aparan los pabos.

Tomarás el pabo con el tenedor, y le darás un corte en la pierna derecha por la parte de adentro, y otro por la parte de afuera, que vengan à juntar entrambos en la junta del hueso de la cadéra, y otro corte por la pulpa de la pierna, que vaya arrimado por el hueso abaxo, y otro por la parte de afuera por el artejo: luego otro corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo, luego le harás otro tanto del otro lado; porque estas aves grandes han de llevar quatro cortes en la pechuga, porque son grandes las pechugas, y con dos seria poco, luego le darás otros dos cortes por los dos lados de la rabadilla, que lleguen hasta el medio del espinazo y otros dos à los dos lados del pescuezo, que vengan à juntar casi con los otros, y luego una cuchillada enmedio del lomo, y con esta soltará el tenedor: luego buelve el pabo la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y unas revanadillas de pan metidas entre ellos.

Desta misma manera se cortan los gansos, y las abutardas, y los faysanes, y todas las aves que tienen grandes pechugas.

Corte de lechon.

Pondrás el lechon en el plato boca à baxo: luego le darás un corte, hincando el cuchillo baxo de una oreja: y luego ir cortando hasta la cola por un lado del espinazo, y otro desde junto al degolladero, que vaya al rededor de la espaldilla, y venga à parar en baxo del codillo, de manera que quede la espaldilla medio desasida, luego le darás otro desde la cola, que venga dando buelta al rededor del muslo, que venga à acabar entre las piernas, de manera que quede la pierna casi toda cortada, y luego dale otros tantos cortes del otro cabo: luego hincale la punta del cuchillo enmedio de la cabeza, y abrirás los cascos à una parte, y à otra, de manera que queden los sesos bien descubiertos, y echales un poco de sal, y pimienta, y toma el lechon con el tenedor, y el cuchillo, y asientalo sobre su sopa.

Como se aparan las liebres.

Pondrás la liebre en un plato boca à baxo, y metele el tenedor por medio los lomos, y dale un corte desde la cola hasta la espaldilla, de manera que se rompa bien el hueso, y buelve la pierna de la liebre, que venga à tocar en la espaldilla, porque ha

de venir à parecer flor de lís: luego dale dos cortes en la carne de la pierna à raíz del hueso, uno por de dentro, y otro por defuera: luego dale otro corte por encima la espaldilla: de manera que quede casi toda desasida, luego le harás otro tanto por el otro lado: luego le dá una cuchillada en el pescuezo, de manera que pueda bolver la cabeza à asentarse sobre las espaldillas; luego alza el tenedor las puntas abaxo, y dale una cuchillada enmedio del lomo, de manera que corte todo el espinazo, y con eso caerá la liebre en el plato, y parecerá una flor de lís, como tengo dicho. Los conejos, se han de cortar desta misma manera.

MEMORIA DE CONSERVAS.

Alberchigos.

Tomarás los alberchigos, y los mondarás, y sacales los huesos, y luego pasalos por un poco de agua caliente, hasta que estén tiernos: y luego sacalos, y ponlos en un barreñon, ú olla, y tendrás el azúcar clarificado, y echarselo, hasta que se cubran; y à otro dia sacar el azúcar, y ponerlo à hervir, hasta que haya cocido un par de hervores, y luego lo tornarás à echar, y esto ha de ser ocho dias, hasta que esté el azúcar en punto, y hase de ir añadiendo el

azúcar, porque se ha de ir menguando, de manera que estén siempre cubiertos los alberchigos: y si hicieren alguna espuma en este tiempo, los pondrás à la lumbre à que dén un hervor. Y advierte, que estos alberchigos nunca han de cocer con el azúcar, ni han de llegar à la lumbre, sino es que à caso hicieren la espuma que tengo dicho, que con solos los cocimientos del azúcar, se conservarán muy bien. El azúcar siempre ha de echarse frio.

Duraznos.

Tomarás los duraznos, y los mondarás, y los cocerás en agua, hasta que estén tiernos, y luego has de hacer con ellos lo propio que à los alberchigos, salvo que le has de cocer el azúcar mas subido de punto, y los pasarás por él que dén un hervor, y echarlos en su barreñon, y darles los primeros dias los hervores muy suaves, porque no se arruguen, y en allegando à los quatro cocimientos, los irás subiendo de punto hasta ocho cocimientos en todo: y esto se entiende, que los cocimientos han de ser en el azúcar, que los duraznos no han de bolver al fuego mas de aquella primera vez que hirvieron en el azúcar.

Melocotones.

Los melocotones, has de hacer con ellos, lo propio que con los duraznos.

Bocados de duraznos.

Has de tomar los duraznos, y ponerlos à cocer en agua, con su cascara, y todo hasta que estén blandos, y despues mondarlos, y machacarlos, y pasarlos por un harnero, despues de machacados, y tomar para cada libra de durazno, una libra y dos onzas de azúcar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, hasta que haga unas vexigas, y en viendo que está bien cocido el azúcar, echarle dentro la pasta del durazno, y cueza hasta que tome un punto, que no se escurra à una parte, ni à otra, ni se pegue al dedo despues de frio, y echarlo despues en sus vidrios, ó en sus tablas, à donde hubiere de estar: y si fuere para caxas, se ha de tomar dos onzas mas de azúcar en cada libra, que vendrá à ser una libra, y un quarteron à cada libra de duraznos.

Peras en almibar.

Hanse de tomar las peras, y ponerlas en agua fria, y ponerlas al fuego, y darles un

hervor, y luego ponerlas en agua fria, porque no se manchen, y despues mondarlas, y punzarlas por dos partes, y tomar azúcar clarificado frio, y echar las peras en un barreñon, y echar el azúcar encima, y darle ocho dias hervores al azúcar, hasta que esté espeso, y siempre se le ha de echar frio.

Caxas de perada.

Hanse de tomar las peras, y cocerse, echandolas en agua fria, y despues de cocidas mondarlas, y machacarlas, ó rallarlas: y tomar para cada libra de peras, una libra de azúcar molido, y rebolverlo con la pasta, y ponerlo à la lumbre, que cueza hasta que se espese, y se eche un poco en un plato, ó en una tabla que se enfrie, y en no pegandose à la tabla, ni al dedo, echarlo fuera de la lumbre: y si no lo quisieren hacer desta manera, clarificar el azúcar, y ponerle en un punto, que haga una bolita en el dedo, y entonces se podrá echar la pasta. Y si fuere para bocados, se ha de tomar à tres quarterones de azúcar, y ponerlos à clarificar, ó molido, y ponerlo en el mismo punto de la perada.

Toronjas.

Hanse de tomar, y ponerlas à la lumbre, sacados los agrios en una lexia muy fuerte, hasta que estén muy cocidas, y luego sacarlas, y echarlas en agua, y tenerlas alli ocho, ó nueve dias, mudando cada dia el agua: y en estando bien dulces, ponerlas à escurrir del agua, y luego meterlas en conserva, como à los limones, y darle los mismos cocimientos, y estos adelante los hallarás escritos.

Limones ceuties.

Hanse de tomar los limones de los chicos, y hacer una lexia muy fuerte, y ponerlos à cocer en ella, hasta que estén muy tiernos, y sacarlos fuera de la lumbre, y echarlos en agua clara, por espacio de nueve dias, y mudandosela cada dia, una, ó dos veces, y luego echarlos en sus ollas, y darles nueve cocimientos, los quatro, que no haga mas de hervir el azúcar, y ha de ser à segundo dia; porque si se diera cada dia, se arrugaran los limones, y en pasando de los quatro cocimientos, se cocerá mas el azúcar, hasta que esté en su punto.

Raíz de borraja.

Has de tomar las raíces de borrajas, y se han de raer: y asi como se vá rayendo, se ha de ir echando en agua fria, y luego echarla à cocer en agua que esté cociendo; y quando esté tierna la irás sacando, y arroparla en unos manteles, ó paño de lienzo, y luego tomarla, y ponerla à dar un hervor en el azúcar clarificado, y sacarla del perol, y echarla en un barreño, ó en una olla, y luego darle dos, ó tres cocimientos, y con eso estará acabado de conservar.

Azúcar rosado colorado.

Has de tomar una libra de rosa, despues de haberle cortado el pié de abaxo, y machacarla en el mortero: y asi como la vayas machacando, le has de ir echando su azúcar molido hasta que esté muy bien machacado, y ha de ser la cantidad del azúcar dos libras para una de rosa, y ponerlo à la lumbre, hasta que cueza un poco. Si es para bocados ponerlo al sol, y si es para vidrio, ú ollitas, cocerlo un ratico mas.

Flor de borrajas.

Tomarás una libra de flor de borrajas, y pasarla por un poco de agua tibia, y luego sacarla, y has de tomar libra y media de azúcar, y ponerla à cocer, que esté muy subido de punto, y echar dentro una libra de flor de borrajas, y ha de hervir mucho, hasta que haga un punto suave en el dedo, y luego echarla fuera: y si es para en hoja, para una libra de flor, has de echar media libra de azúcar, y has de poner el azúcar en un punto, que echando una gota en el agua, se quiebre, y esta se entiende, que no se ha de machacar, sino echarla asi entera. La flor en hoja quedará como vidriada. La flor de la malva se puede conservar de la misma manera, que la flor de borraja.

Flor de romero.

Has de tomar una libra de flor, y libra y media de azúcar, y poner el azúcar en punto subido; y echar dentro la flor de romero, y no ha de dar mas de dos, ó tres hervores, y echarlo fuera, y ponerlo en su vidrio, ú olla vidriada.

Azucar rosado blanco.

Hanse de tomar quatro libras de azúcar, y media azumbre de agua, con quatro claras de huevos, y batirlas con aquella agua; conforme el azúcar que echaren, se ha de echar à cada libra una clara de huevo, y medio quartillo de agua, y cueza luego con esta agua, y estas claras de huevo sobre la lumbre, para que se clarifique, y no se saque espuma ninguna: y se ha de tomar, y colar el azúcar por un paño, y poner en un cacito, hasta cantidad de media libra de azúcar, y se ha de cocer, é ir meneando aquel azúcar con un cucharon, hasta que haga unos ojos, y luego echarle un poquito de zumo de limon, y menearlo, y echar un poco de rosa dentro, y echarlo sobre unos papeles blancos en dos tortas. Y advierte, que el azúcar de retamen es muy blanco para el azúcar rosado blanco, y el azúcar de pan es muy seco, y se resquebrajan mucho las tortas del azúcar rosado: y asi es necesario echar la mitad del uno y la mitad del otro, y con esto saldrán las tortas esponjadas, y lisas.

Calabazate.

Hase de tomar la calabaza, y quitarle la corteza, y lo que tiene dentro, y echarla

en sal, y de que esté salada, sacarla de la sal, y echarla en agua clara, hasta que esté desalada, y ponerla à cocer, hasta que esté bien cocida, y tomar un alfiler, é hincarlo en la calabaza, si se cayere del alfiler echarla fuera de la lumbre, y ponerla à escurrir, y luego ponerla en su vasija, y tomar azúcar clarificado, y echarselo hirviendo, como sale de la lumbre, y luego darle nueve cocimientos, hasta que haga el azúcar un punto que haga hilos entre los dedos. Cubrase como el diacitron.

Tallos de lechugas.

Hanse de tomar, y mondarlos, y despues de mondados, echarlos en sal, y conservarlos de la misma manera que la calabaza.

Bocados de calabaza.

Si quisieres hacer bocados de calabaza, se ha de tomar, y cocer la calabaza, y rallarla, ó machacarla, y pasarla por una criva, y à cada libra de calabaza, despues de escurrida, has de tomar una libra, y un quarteron de azúcar, y ponerlo à clarificar sobre la lumbre, y en estando espeso, echar la pasta de la calabaza dentro, y menearla con un cucharon, y cueza unos hervores, y en estando bien espeso, echarlo fuera, y ha-

cer los bocados con un cucharon, y ponerlos en una tabla, y ponerlos à secar al sol, hasta que estén secos, y luego bolverlos con un cuchillo, y ponerlos que se sequen por otra parte.

Raíces de escorzonera.

Hanse de lavar, y ponerla à cocer en agua fria, y en haciendo una espumita, echarla à fuera del agua, y echarla en otra agua fria, é irla rayendo muy sutilmente, y echarla en otra agua limpia, y luego echarla en otra agua clara à cocer, y cueza hasta que esté tierna, y luego echarla en un barreñon, ó en una olla. Tomar azúcar clarificado, y echarlo sobre la escorzonera, y darle sus cocimientos ocho dias, hasta que esté espeso el azúcar, y en su punto.

Peras secas cubiertas.

Hanse de tomar, y sacarse del almibar, y ponerlas à escurrir, y tomar el azúcar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, como para huevos mexidos, y echar las peras dentro, y poner el azúcar à hervir con las peras é irlas quitando la espuma que hicieren, é irlas meneando con la espumadera, y cuezan, y vayales tomando el punto, hasta que hagan unas berrugas por la espumadera y

luego las quitarás de la lumbre, y tomar una berguera, y sacar lo que quisiere poner: y en estando un poquito fuera de la lumbre, tomar, y batir un poco el azúcar hasta que esté como blanco, del color de las propias peras: y luego rebuelvelo, é irlas echando fuera del perol; hasta que se enfrie no se han de quitar de la berguera.

Membrillos para la mermelada.

Hase de tomar el membrillo, y ponerse à cocer en agua fria, hasta que esté muy blando, y luego sacarlo del agua, y mondarlo, y cortarlo hasta el corazon, y machacarlo, ó rallarlo; y para cada libra de membrillo, se ha de poner libra y quarteron de azúcar, si es para caxas; y si es para bocados, libra por libra, y se ha de tomar el azúcar, y clarificarlo, y ponerlo en un punto, que metiendo el dedo dentro, mojado primero en agua, y luego tornarlo à meter en agua: si se hiciere una pelotilla el azúcar, echar luego la pasta del membrillo, y darle una buelta, y deshacerlo mucho con el cucharon, y tornarlo à la lumbre, hasta que hierva, y luego echarlo fuera.

Diacitron.

Hase de tomar la cidra, y mondarla de la cáscara, y de los agrios, y luego sacarlo, y de que haya tomado la sal, echalo en agua clara que esté fria, hasta que cueza, y esté muy tierno, y sacarlo, y echarlo en agua clara, y tenerlo dos dias, mudandole las aguas: luego echarlo en conserva en el azúcar, clarificado con sus huevos, y echarlo en las ollas, ó barreñones donde hubiere de estar el diacitron, y esté frio el azúcar, é irle sacando cada dia el azúcar, é irlo cociendo, y si faltare azúcar, irle añadiendo hasta que esté el azúcar espeso, que se pegue en los dedos, é irle cociendo, y dexarlo en su almibar, y para cubierto, sacarlo del almibar, y ponerlo à escurrir en un harnero, y lavarlo con un poco de agua tibia, y tomar el propio azúcar clarificado, y ponerlo un poco mas cocido que para huevos mexidos, y echarlo dentro del azúcar, que lo cubra el azúcar por encima, y cueza con el azúcar hasta que, por una espumadera soplando, salgan unas vexigas, y ponerlo à enfriar un poco, y luego darle un poco de lumbre, y echarlo fuera sobre unos espartos, ó sobre una berguera. El almibar siempre se ha de echar frio.

MEMORIA DE JALEAS.

Jalea de membrillo.

Hase de tomar el membrillo, y mondarlo, y sacarle el corazon, y hacerle pedazos, y ponerlo à cocer, y conforme el membrillo le echarás el agua que se cubra, y de que esté bien cocido, quitalo de la lumbre, y toma un paño grueso, y cuela aquella agua, y membrillo, esprimiendolo muy bien, y à cada cazo de zumo que saliere de ello, echar dos cazos de azúcar en un punto, que haga un hilo en el dedo, ó ponerlo à cocer todo junto, hasta que haga otro punto, que haga otro hilo como el de arriba: luego echalo en sus vidrios.

Jalea de granadas.

Has de tomar la granada, y sacar el grano, y ponerlo con muy poca cantidad de agua à cocer, no mas de quanto se cubra, y de que esté bien cocida, sacar aquel zumo, y agua, y esprimirlo por un cedazo de cerdas, y à dos cazos de aquel zumo, has de echar uno de azúcar clarificado, que tenga el punto como para huevos mexidos, y juntarlo, y ponerlo à cocer, hasta que suba un punto, que haga unas gotas, que echan-

dolas en una tablilla, no corran à una parte ni à otra: y estas gotas se han de echar con una espumadera, que sean las gotas como lentejas; y entonces está buena la jalea, y se puede echar en sus vidrios.

Jalea de amacenas.

Hase de tomar media arroba de amaceñas, y ocho libras de azúcar clarificado, y ponerlo à cocer con las amacenas, y echarle poco mas de azumbre y media de agua, y ponerlo à hervir todo junto, y cuezan hasta que estén deshechas, y ponerlas à escurrir en un paño, ó en un cedazo, y sacar aquel almibar, y ponerlo à cocer, que haga un punto que se pegue à los dos dedos, y entonces está buena, y se puede poner en sus vidrios.

Jalea de agraz.

Has de tomar el agraz, y desgranarlo media arroba, ó seis libras, lo que quisieres, y ponerlo à cocer con la cantidad de agua que se cubra, y luego colarlo por el paño, ó el cedazo, y tener azúcar clarificado, y à tres partes de zumo de agraz, echar dos de azúcar clarificado, que tenga muy poco punto quando se eche en el zumo, y ponlo à hervir, hasta que haga un punto como las amacenas.

Quartos de membrillos.

Hanse de tomar membrillos crudos, y cortarse por medio, y sacar el corazon ántes que se monde, y despues de mondados, ponerlos à cocer poquito, quanto se caliente bien el agua, y sacarlos del agua, y ponerlos à enfriar en un perol, y tomar para cada libra de aquel membrillo otra de azúcar clarificado, y tomar aquella agua donde se cocieron, y echar tanta agua como azúcar, y antes mas que ménos, y ponerlo à cocer eu una lumbre muy suave, que vaya rociando, y taparlos quando van à medio cocer con una tabla, y cocerlos hasta que haga un punto espeso, y luego los quitarás de la lumbre.

Carne de membrillos delicada.

Se ha de tomar el membrillo, el mejor que hubiere, y ponerlo à cocer en agua fria, y cocerlo muy bien, hasta que esté muy blando: y despues de cocido, tomar, y mondarlo, y cortarlo, de manera que no se llegue al corazon, y machacarlo, y pasarlo por un cedazo muy espeso de cerdas: y à cada libra de membrillo que se pasáre una libra y un quarteron de azúcar clarificado con huevos, y colado por un paño, y luego ponerlo à cocer, hasta que haga unos ojos gran-

des el azúcar: y de que haya hecho estos ojos, sacarlo de la lumbre, y menearlo con un remo de manjar blanco, ó con un cucharon de palo; y de que esté un poco meneado, echar el azúcar fuera de la lumbre, y echarle el membrillo, y ponerlo à cocer todo junto en la lumbre, hasta que cueza, y esté un poquito espeso, y estando espeso, sacarle fuera del perol, y con eso está acabado de hacer.

Ciruelas de Génova.

Tomarás las ciruelas, y las pasarás por agua caliente, y las sacarás luego al punto, y ponerlas à escurrir, y de que estén escurridas, ponerlas en unos barreñoncillos pequeños vidriados, y moler azúcar, é ir polvoreando cada leche de ciruelas que fueren poniendo, y echarán de este azúcar, y dexarle estar hasta otro dia que se escurra aquella aguaza: y luego tomar azúcar clarificado, y cocerlo, que tenga gran punto.

Nueces en conserva.

Tomarás las nueces quando están tiernas, que no estén quajadas, que será quince dias ántes de San Juan, poco mas, ó ménos, conforme la tierra donde están los nogales, y las punzarás con un punzon dos, ó tres ve-

oes; luego las pondrás en agua por nueve dias, mudandoles el agua cada dia: luego harás una lexía fuerte con ceniza, y dexala asentar, y cuelala por un cedazo, y echa las nueces dentro, y dales dos hervores, y luego las sacarás en un poco de agua tibia, y dexalas estar alli un poco, y las echarás en agua fria: luego sacalas, y ponlas en unas alorzas, ó barreños, y harás el azúcar que te pareciere en almibar, de manera que las cubra, y echaselo tibio: luego dexalas hasta otro dia, y tornalo á cocer; y buelveselo á echar tibio, y dexalo estar hasta otro dia: luego pondrás las nueces, y almibar todo junto en el cazo, ó perol, y ponlas à cocer, y acabalas de conservar: luego dexalas enfriar un poco, y sacalas en sus ollas, y sazona de especias, clavo, y canela, à cada cien nueces una onza de cada cosa. Y si las quisieres hacer con miel, á cada cien nueces se ha de poner una azumbre de miel, y otra de agua: se ha de cocer, y espumar: y de que las nueces estén cocidas, y tiernas, ponlas en la miel, y conservense, y à cada azumbre de miel, se le ha de echar una onza de canela, y otra de clavo, y quando se quisieren sacar de la lumbre, se les ha de echar un poco de esta especia, que dén un par de hervores con ella; y despues de quitadas de la lumbre, se les ha de echar la demás especia, dexando

un poco para ir echando en lechos quando se van echando en la olla: y esta sazon se entiende tambien con las de azúcar. Y adviertese, que si las nueces fuesen muy chicas, que se podrian echar ciento y cincuenta nueces à cada azumbre de miel.

Hinojo conservado.

Se han de tomar las cogollas del hinojo dulce, que estén bien granadas, y verdes, y cogerlas con su pezon algo largas: y luego atarlas que estén muy recogidas, porque nó hagan mucho bulto, y tomarás azúcar clarificado en almibar muy subido de punto, y pon las dichas cogollas de hinojo dentro, y alli se estén todo el tiempo que quisieres, porque se irá esponjando, y cociendo en el propio almibar: y quando lo quisieres servir á la mesa, saca una, ó dos cogollas, ó lo que quisieres, y tendrás azúcar molido, y cernido, con ambar, ó almizcle, y echaselo por encima à las cogollas que hubieres de servir, y con la humedad que tienen, tomarán el azúcar, y quedarán blancas, y sirvelas por plato de postre, y comerán el hinojo, y servirán los palillos para mondar los dientes.

Carbonadillas de ternera estofadas.

Tomarás tres libras de ternera de pierna, y las cortarás en carbonadillas muy delgadas, al través de la hebra, y las batirás con la buelta del cuchillo: luego picarás media libra de tocino gordo, con un poco de verdura muy picada, y untarás el plato con él, ó una cazuela de barro: y asentarás un lecho de las carbonadillas, y echale un poco de especia, y un poco de tocino por encima de todas ellas, y un poco de sal: luego echa otro lecho de carbonadillas, y un poco del tocino picado con la verdura, y tornar à sazonar con especias, y sal, y desta manera gastarás todas las carbonadillas, y tocino: luego pon el plato, ó cazuela sobre una palada de lumbre, y tapalo con otro plato, y dexalo estofar por cosa de media hora: luego destapa el plato, y hallarás las carbonadillas todas pegadas unas à otras; buelvelas asi juntas como están, y torna á tapar el plato, y tornalos à poner sobre lumbre por otra media hora, y tornarlo à sacar de lumbre, y despegalas unas de otras todas, y echales un poco de caldo de la olla quanto se bañen, y dexalas cocer poco à poco, por espacio de otra media hora, y las hallarás cocidas, y echales un poco de azafrán, y zumo de limon: y si fuere tiempo de

agraz, podrás echarle algunos granos de agraz, un quarto de hora antes que se saquen, y sirvelas sobre revanadillas de pan. Este platillo no ha de llevar huevo ninguno, ni verdura, mas de lo que se picó con el tocino, que será peregil, cilantro, y yervabuena, y sino hubiere plato, se podrán estofar en una cazuela, y taparlo con un plato de barro al estofar.

Un platillo de cabrito.

Cortarás el cabrito en pedacitos, y lo ahogarás con tocino, y cebolla, y ponlo en una olla, y echale caldo, ó agua caliente quanto se cubra: luego sazona de especias, pimienta, y nuez, y un poco de gengibre, y sal, y un poco de verdura picada, y tendrás seis yemas de huevos cocidos duras, y un migajoncillo de pan todo remojado en caldo: luego majalo, y desatalo con el caldo del platillo, y pasalo por un cedacillo, y quajarás el platillo con esta salsa, y ponle acedo que esté un poquito agrio. El cabrito ha de ser dos quartos delanteros para un plato, sirvelos sobre revanadillas de pan. Este platillo se hace de carnero, y de paxarillos, y de pecho de ternera, y de muchas cosas.

Manjar blanco de pescado.

Tomarás una pescada cecial remojada, y le cortarás los lomos, y echalos á cocer en harta agua: y quando esté cocido, sacalo, limpialo de las escamas, y el pellejo, y de todo lo que tuviere, que no sea blanco, y de las espinas, y luego deshazlo muy bien con los dedos, y echa este pescado en una servilleta, y vele echando agua fria, y estregandolo con una mano dentro la servilleta, y deshaciendo todo el pescado, de manera, que no quede nada entero, sino como una felpa: luego tomarás tanta cantidad deste pescado, como si fuera una buena pechuga de gallina deshilada, y un poco mas, y ponlo en un cazo, y echale un poquito de leche, y batelo con el cucharon de manjar blanco, de manera, que no quede ningun burujon: luego ponle una libra de harina de arroz, y vele echando leche poco à poco, y rebolviendolo con el cucharon, hasta cantidad de un azumbre, y quartillo, y echale una libra de azúcar, y ponlo à cocer sobre las trevedes, y vélo rebolviendo à una mano con el cucharon de manjar blanco. Tardará en cocerse tres quartos de hora. De este manjar blanco podrás hacer todas las cosas que están escritas en el manjar blanco de carne: y con las mismas cantidades podrás hacer papin de

arroz, y apellarlo en pellas como el manjar blanco: y si lo quisieres servir blanco, con echarle un quartillo mas de leche y quatro huevos, y sazonarlo de sal, saldrá muy bueno. Y advierte, que este manjar blanco de pescado, lo podrás hacer de las colas de las langostas, y de ranas: y tambien se puede hacer de puerros blancos, aunque no es tan bueno. Puedese hacer con leche de almendras, sacando tres quartillos de leche de cada libra de almendras.

Papin de harina de trigo.

Tomarás tres quarterones de harina floreada de trigo, y una libra de azúcar molido, todo junto en un cazo, luego echale medio quartillo de leche, y desata la harina, y el azúcar, de manera, que no tenga burujon ninguno, y esté el batido como puches: luego batirás seis huevos con claras, ó doce yemas muy bien batidas, y ponlas con la harina, y batelo muy bien: luego vé echando leche hasta una azumbre, y un quartillo, ántes mas que ménos, que sea cerca de azumbre y media, y sazonalo de sal: y si tuvieres una poca de buena manteca fresca de vacas, echasela dentro, y si la manteca no fuere muy buena, no eches ninguna, y ponlo á cocer sobre las trevedes, y vélo andando á una mano con un cucharon de manjar

blanco, y porque no se pegue, ni se ahume: y en dando dos, ó tres hervores, sacalo, é hinche los platos, y sirvelo caliente con unas ojuelas muy pequeñitas hinchadas en el papin, ó unas revanadas de pan blanco, cortadas en dos menudos, y fritos en manteca de vacas, y ponles por encima del papin.

Pastelones de cidra verde.

Majarás media libra de almendras dulces muy bien majadas, y echale seis onzas de azúcar, y harás pasta de mazapan, que esté muy bien majada, y ponla sobre el tablero, y mezclale un poco de harina, y desta pasta levantarás un vaso de un pastelon, y dexalo hecho desde la noche para la mañana: luego tendrás cidra rallada, y conservada, como está dicho en la torta de cidra rallada, y la misma cantidad de la torta, ántes mas que ménos, y tendrás diez y ocho huevos hilados, y rebolverás los huevos, y la cidra, y trozos de cañas de vaca todo rebuelto, y de todo esto henchirás el pastelon, y ha de estár todo frio: luego tendrás el horno bien caliente, y asienta el pastelon sobre la hoja del horno, sobre dos, ó tres obleas, y echale un poco de alcorza molido por encima, y metelo en el horno, y dexalo estár por un quarto de hora sin des-

cubrir el horno, y hallarás el vaso muy tieso, y cocerá lo que está dentro con la grasa de las cañas. Para este pastel son menester dos libras de azúcar, una para conservar la cidra, seis onzas para el vaso, diez onzas para los huevos hilados, y diez y ocho huevos.

Una cazolilla de ave para enfermo.

Descarnarás la carne de una buena pechuga de ave, ó de capon, y la picarás sobre un tablero blanco, de manera, que salga muy blanca la carne, y picarás con ella una enjundia del ave recien muerta, ó un poquito de tocino: y en estando picada, le echarás quatro yemas de huevos, ó dos con claras, y sazona con un poquito de pimienta, y una migaja de nuez, y un poco de cilantro seco molido: luego desata esta carne en una cazolilla de barro, ó plata, con buen caldo de la olla muy bien desatada, de manera, que esté bien rala, y pon la cazolilla sobre unas brasas, y vela rebolviendo con una cuchara hasta que cueza, y no le dexes hacer burujon ninguno, y se vendrá à hacer un pastel embote muy blanco, y tendrás crestas de pollos cocidos, y las turmillas de los pollos, y lo pondrás en la cazolilla, y cuezan dos hervores, y quajalo con dos yemas de huevos, y zumo de limon, y

ponle unas revanadillas de pan muy chiquitas como una uña de un dedo, todo al rededor de la cazolilla, y sirvela en la misma cazuela: y si le quisieres echar un par de alones de pollos bien cocidos blancos, en lugar de las crestillas podrás: y si la quisieres alguna vez hacer agridulce, con ponerle un poquito de azúcar molido al quajar, y añadir un poco de mas agrio, tiene muy buen gusto: y si lleva dulce, le has de echar un poquito de canela; y si quisieres servir este pastel embote en un platillo, podrás, con sus revanadillas de pan, y algunas mollegitas de cabrito asadas encima: y si fuere para sanos, con añadirle un poco de mas especias, y echar otra pechuga de ave, es muy buen platillo en cazuela, ó en plato. Y advierte, que lo que tengo dicho, que se puede hacer de ave, se puede hacer tambien de ternera, con ponerlo con carbonadillas de ternera, asadas, y mechadas: y si fuere para sanos, echarle sus cañas de vaca, y sus yemas de huevos duras. Mas advierte, que quando tengas la carne picada cruda, y sazonada de especias, sal, y huevos, que podrás untar una tortera, ó cazuela con un poquito de manteca, y hacer en ella unas rosquillas de aquella carne, con sus trocitos de cañas por encima, ó una rosca grande, y poner la tortera sobre un poco de lumbre, y cubrirla con una cobertera, y ponerle otro

poco de lumbre encima, y se cocerán en un quarto de hora, y sirvela sobre una sopilla dorada, ó sobre una sopilla de lechugas. Y si quisieres mezclar un poco de pasta de mazapan con esta carne de las rosquillas, podrás, mas le has de echar media docena de yemas de huevos duras majadas: y de todo esto hacer las rosquillas, ó rosca grande. Todo esto se puede hacer de carnero de pierna.

Palominos armados.

Picarás dos libras de carne de ternera, ó de cabrito, con media libra de tocino gordo, y de que esté bien picada, ponerle quatro huevos, y sazona con todas especias, y sal, y un poco de zumo de limon, ó una gota de vinagre. Tomarás los pescuezos de quatro palominos con sus picos, y harás de la carne picada quatro palominos contrahechos, poniendo los pies, y pescuezos, y unas yemas de huevos duros en quartos por encima, y algunos trocitos de cañas: luego de la carne que te sobráre, rellenarás quatro lechugas, ó escarolas, y pondráslo luego todo en una tortera untada con manteca, y ponlo con fuego abaxo, y arriba, y pondrás los palominos cocidos, y salpimentados con pimienta, y sal, y pan rallado, y ponlos en otra tortera con lumbre abaxo, y arriba, y se tostará el pan: luego pondrás unas reva-

nadas de pan en un plato, y pon palominos armados, y palominos salpimentados, y lechugas, ó escarolas rellenas, armarás tu plato: y otras veces sin palominos, sino con la ternera, y lechugas rellenas, y una buena cola de carnero tostada, con pan rallado, y algunas carbonadillas, podrás armar el plato, y ponerle zumo de limon, ó de naranjas por encima. Con la carne de las lechugas podrás hacer rellenos con redaño de carnero.

Platillo de asadurillas de cabrito.

Tomarás quatro asadurillas de cabrito, y las perdigarás en agua cociendo: luego mecharás los higados muy menudos, ó los rebozarás con un redaño, y los espetarás en un asador, y echar à cocer los livianos con agua, y sal: y despues de cocidos, picalos sobre el tablero muy bien con buen tocino gordo, y un poco de redaño, y sazonarás de sal, y especias, y echale quatro huevos, y un poquito de agrio, y tomarás un redaño, é irás haciendo unos rellenos, embolviendo un poco de relleno en un poco de redaño, y los asentarás en una tortera, y pon lumbre abaxo, y arriba, y cuezanse hasta que estén dorados, y sirvelos sobre una sopa con los higados asados entre ellos. Advierto, que quando tuviste estos livianos sazonados de especias, sal, huevos, y acedo, podrias hacer

dellos unos pastelillos de escudilla, añadiendole un par de huevos mas, y un poco de azúcar, y canela. Estos se hacen cortando unos trocitos de un rollo de ojaldrado, y hacer unas como cubiertas de pastelillos, y ponerlos dentro en las escudillas, é irlos subiendo con el dedo pulgar, y los igualarás con los bordes de las escudillas: luego henchirlos de los livianos, y ponerle media yema de huevo, encima de cada uno, y cuezanse asi descubiertos: y si los quisieres cubrir con una cubierta de ojaldrado, podrás; y al servir, raspales por encima azúcar, y un poco de canela: y si los quisieres hacer en pastelillos de masa dulce como los de las cabezas de carnero, podrás, y son muy buenos: y si quisieres hacer de estos livianos pastel embote, quando los acabas de picar, freirás un poco de cebolla muy menuda con manteca de puerco, y echarás alli los livianos, y los ahogarás, y ponlo todo en una cazuela, y echales agua caliente quanto se bañen, y sazona de todas especias, y sal, y cueza un poco: luego quajala con quatro huevos, y un poco de agrio. Y advierte, que quando tuviste los livianos aderezados para pastel embote, podrás ponerlo en una cazuela ancha de suelo, y echale su cebolla frita, y un poco de dulce de azúcar, ó miel, y sazonarás de todas especias, y canela: luego batir seis huevos con claras, y

ponlos dentro, y darles una buelta, que se mezclen, y poner la tortera al fuego, con lumbre abaxo, y arriba, y se quajará. Luego la cortarás como torrijas, y sirvelas con azúcar, y canela, y zumo de naranja. Y advierte, que todo lo que se ha dicho de los livianos de cabrito, mucho mejor se puede hacer con livianos de ternera, ó carnero, con sus higados asados, y mechados.

Como se aderezan los higados de venado, y de ternera.

Los higados de venado, y de ternera, son muy buenos perdigados en agua cociendo, no mas de quanto pasen por ella: luego los cortarás en unas revanadillas grandes, y muy delgadas, y tomar un poco de manteca en una sarten, y calentarla mucho, y echar alli las revanadas del higado, que no se fria mas de quanto esté la sangre muerta, y sacala, y ponle sal, pimienta y zumo de naranja. De esta manera están tiernos, y sabrosos, porque si el higado se frie mucho, ó se cuece, se pone duro.

Manecillas de cabrito.

Las manecillas de cabrito se han de limpiar muy bien, y las echarás à cocer con una cebolla entera, y un poco de tocino: y

quando estén cocidas pica el tocino, y cebolla con verdura, peregil, yervabuena, y cilantro verde, y quita del caldo de las manecillas, que no quede mas de quanto se cubran: luego echa el tocino, y verdura, y sazona de todas especias, y sal, y les quajarás con yemas de huevos, y acedo, apartando primero de la flor, y ponsela por encima despues de servidas en el plato. Estas manecillas podrás hacer en pastel cociendolas; y luego sacarles los huesos de las canillas, y picar un poco de tocino con verdura, y sazonar las manecillas de especias, y sal, y luego poner un poco de tocino, y verdura en el suelo del pastel, y poner las manecillas, y poner encima de todo otro poco de tocino, y verdura, y cierra tu pastel; y de que esté cocido, bate quatro yemas de huevos con un poco de vinagre, y caldo, de las mismas manecillas, y cebalo. Y si quisieres hacer este pastel con salsa negra, has de cocer las manecillas, y rebozarlas, y hacer tu pastel, y el tocino no ha de llevár verdura; y quando esté cocido, tendrás hecha una salsa negra, como la de los pastelones de javalí, é hinche el pastel de esta salsa, y sino hinchelo de una pebrada, que por estar atrás dicho como se ha de hacer, no lo digo aqui. Adonde se trata de los gigotes de grullas, lo hallarás, y en otras partes. Estas manecillas se pue-

den cocer, y luego salpimentarlas con pimienta, y pan rallado, y azúcar, canela, y tostadas en una tortera, y servidas sobre una sopa dulce, adornadas con algunos higadillos de gallina, son muy buenas. Puedense hacer estos pasteles de pies de puerco, y de ternera, rebozados, y fritos, y hacer los pasteles.

Potage de trigo.

Tomarás un quartillo de trigo limpio, que no tenga otras semillas, y lo rociarás con agua muy bien rociado, de manera, que se humedezca bien la cascara: luego echalo en el almirez, y velo majando poco à poco, y se irá descascando hasta que tenga quitada toda la casca, luego sacalo, y avientalo de las cascas, y quedará todo el trigo sin casca, y entero: luego ponlo à cocer con agua, y sal, y buena manteca de vacas frescas, y sus especias: la manteca ha de ser buena, y mucha para que se empape bien el trigo. Si le quisieres echar dulce de azúcar bien podrás, añadiendole canela: y si quisieres echar leche como el arroz podrás: mas la manteca siempre la ha de llevar. De esta manera se adereza el farro gordo, y la sèmola, salvo que no se ha de descascarar, porque ello está ya aderezado.

Colas de carnero con agraz.

Tomarás un par de colas de carnero, y las perdigarás en las parrillas, de manera, que estén medio asadas: luego echalas á cocer con agua, y sal, y tocino gordo, y quando estén cocidas, tomarás dos libras de agraz, y desgranalo, y echalo à cocer con agua, y quando estén cocidos, echalos en el colador, y dexalos escurrir: luego pasalos por un cedacillo, de manera, que no quede por pasar mas de los granos, yendole echando del caldo de las colas, y sacarás las colas de la olla, y ponlas en una cazuela, y echale el agraz pasado, y sazona con todas especias, y un poquito de azafran, y cuezan un poco con la salsa, y sirvelo sobre revanadas tostadas.

Una escudilla de almidon.

Tomarás quatro onzas de almendras, y pelalas en agua caliente, y ponlas en agua fria por espacio de media hora, y luego majalas en el almirez, mojando la mano à menudo en agua caliente: y quando estén bien majadas, vé echando agua tibia cantidad de un quartillo, algo ménos: y luego pasala por una estameña, ó servilleta, y torna à majar las granzas, y torna à echar la le-

che en el almibar, y tornala à colar, y echale tres, ó quatro onzas de azúcar: y digo tres, ó quatro, porque son menester quatro; mas los pobres no echan todo lo necesario, y con tres bastará, y tendrás echado en remojo una onza, ó ménos de almidon en un poco de agua fria: luego derramarás el agua muy quedito, y quedará el almidon en el suelo de la escudilla, y deshazlo muy bien con una cucharita, y ponlo en el castillo con la leche, y un granillo de sal, y ponlo á cocer, y cueza dos, ó tres hervores, y sirvelo acabado de cocer, porque no se quaje mucho: y por esta órden podrás hacer las que quisieres.

Platillo de lechugas, y otras yervas.

Perdigarás las lechugas en agua cociendo, porque echandose, estando el agua cociendo, quedan las verduras siempre verdes, y despues de perdigadas las lechugas, las sacarás en el colador, y las esprimirás: luego tendrás tocino frito en dados, ó buena manteca de vacas, y freirás con ella cebolla picada menuda, y ahogarás las yervas muy bien: luego le echarás agua caliente, ó caldo quanto se bañen, y las sazonarás de especias, y sal, y si las quisieres quajar con huevos, y su acedo, podrás: mas yo no las querria quajadas sino asi: y si las quisieres picar, me-

dio picadas son muy buenas. Y advierte, que no se trata de otras verduras por evitar prolixidad, porque todas se aderezan casi de una manera, como son lechugas, escarolas, borrajas, achicorias, ripónces, y otras muchas yervas: y si fuere dia de carne, con perdigarlas, y picarlas medio picadas y ahogarlas y echarles su caldo, y sazonarlas de especias, estarán buenas poniendoles su agrio. Quando las quisieres servir, y las quisieres quajar, es bueno ponerles dulce de azúcar, canela, y zumo de naranja.

Huevos encañutados.

Tomarás una libra de azúcar en almibar, que esté un poco subido de punto, luego batirás dos docenas de yemas de huevos, y los pondrás en el almibar poco à poco, pasandolos por una espumadera, cociendo el azúcar à mucha furia: y despues de hechos los huevos hilados, harás una masa fina sin azúcar, y luego tendrás unos cañutos de cañas aparejados, untados con manteca, ó aceyte: luego tiende una hoja de la masa larga, y delgada, de una ochaba de ancho, y cortale los bordes con la cortadera: luego pon un cañuto en la punta de la masa, y arrollalo hasta que se cubra toda la caña, y cortalo con la cortadera, y ajusta los bordes del cañuto, y luego échalo à freir con manteca, ó aceyte: y en estando frita la masa, sacala

fuera, y tira por la caña, y quedará hecho el cañuto de masa: y de esta manera podrás hacer los demás. Luego hinchelos de los huevos hilados, y asientalos sobre unas ojuelas, y echa un poco de almibar encima de todo, y pondrás unos pocos de huevos mexidos encima de los cañutos. Este plato se sirve frio.

Una empanada de pichones.

Tomarás quatro pichones del nido, que sean tiernos, y despues de pelados, y limpios, tomarás tocino de pernil, cortado en revanadillas muy delgadas, y remojalas que no tengan sal: y luego esprimelos del agua, y sazona los pichones con especias, y sal, y tiende una hoja de masa dulce de empanadas Inglesas, y asienta los pichones sobre ella, y echa las revanadillas de tocino debaxo, y encima, y cierra tu empanada, y sirvela caliente.

Estocafix.

Este estocafix es un pescado trasordinario, que no lo hay en España, sino se trae de Flandes, no se puede remojar en agua clara, aunque esté muchos dias en ella: se ha de hacer una lexía, que no sea muy fuerte, y dexarla enfriar, y luego colarla, que quede clara, y echar el pescado en ella que esté

tibia, y luego dexarlo estar de la noche á la mañana, y estará remojado, y muy blando. Advierte, que este pescado ántes que se eche en remojo, se ha de aporrear con un mazo, ó con un palo, y despues de remojado, se ha de echar à cocer: luego deshacerlo, que tiene unas lonjas como abadejo, y freir un poco de cebolla con un poco de manteca, y echar alli el pescado, y ahogarlo muy bien y echarle un poco de pimienta, y nuez, y gengibre; y luego ponerle leche quanto se bañe, y dale unos hervores, y sirvelo caliente. Advierte, que este pescado podrás servir con solo manteca, y mostaza, y sus especias, y con esto tiene buen gusto.

Hongos.

Los hongos son muy buenos, cociendolos primero con agua, y sal, y luego ahogarlos con buen aceyte, y cebolla, y ponlos en una cazuela de barro: luego picar un poco de verdura, y majarla en el almirez, con un migajon de pan, de manera que esté muy majado como salsa de peregil: luego sazona con todas especias, y un poco de cominos, y un grano de ajo, y desata esta salsa con un poco de caldo de garvanzos, y cueza con ella; y quando los sirvieres, echa un poco de zumo de limon por encima. Estos

hongos se pueden ahogar con manteca de vacas; y luego ponerles un poco de vino, y una gota de vinagre, y sazonalo con todas especias, y un poquito de azafran, y con solo eso sin verduras, estará bien. Tambien podrás estregar un grano de ajo dentro de un plato, y luego echarle un poco de aceyte: y quando esté bien caliente, echar alli los hongos crudos, y tapar con otro plato, y dexarlos alli ahogar muy bien; y de quando en quando rebolverlos, y sazonarlos de sal, y quando estén bien ahogados, sacarlos, y servirlos con naranja; y pimienta. Estos perdigados, y escurridos, puestos en un barril con sal, y hinojo, son buenos, y duran mucho.

Fruta de almendras.

Majarás media libra de almendras muy majadas, de manera que no se enaceyten: luego les echarás dentro quatro yemas de huevos, y un polvito de harina: luego echa mas yemas, y velo meneando hasta que esté bien blando: luego tomarás una sarten con manteca de vacas, que sea poca, y ponla à calentar: luego echa de aquel batido dentro, con una cucharita, y harás unas torrigitas muy delgadas, que parezca calabaza frita: y luego pasalas por almibar, y sirvelas con azúcar raspado por encima.

Salchichas.

Tomarás carne de puerco, tanta cantidad de magro como de gordo, y picala muy picada, y sazona con pimienta, y gengibre, y hinojo, y sal, y ponle un poco de vinagre bien aguado, para que entre mas cantidad, y se humedezca la carne, y tomarás tripas de puerco de las angostas, é hinchelas, y pasalas por agua cociendo, y ponlas á enjugar. Se han de servir asadas, y no se pueden detener muchos dias. Advierte, que si en lugar del hinojo les echases anis, tienen muy buen gusto.

Sustancia asada.

Asarás una pierna de carnero, y quando esté casi asada, la sacarás en un plato, y la picarás con el cuchillo, de manera que la pase de parte à parte muchas veces: luego doblarás el jarrete, y aprietala con el tenedor, y sacarás medio quartillo de sustancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de aquel dia. Esta sustancia se saca de aves, y de perdices; esta es necesario haber prensa para ellas: y si no la hubiere, en acabandolo de sacar de el asador, se apretarán entre dos platos muy apretadas, punzandolas tambien con el cuchillo. Estas sustancias se han de

poner en un plato sobre un poco de nieve, y se elará toda la grasa que tuviere: luego la apartarás con unas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echarás la sustancia en otro vaso, y la sazonarás de sal, y las calentarás, de manera que no cueza, y asi se ha de dar al enfermo.

Como se manen las aves en dos horas.

Tomarás el capon, ó pabo por las dos alas, y con la otra mano le tomarás los dos pies, y se los meterás en el fuego, y tenlo hasta que se quemen bien; luego le henchirás la boca de sal, de manera que parezca que se ahoga, y entonces lo degollarás, y lo atarás por los pies, y lo meterás en un pozo, de manera, que llegue la cabeza al agua, y dexalo estar alli dos horas, y lo hallarás manido, y tierno.

En los platillos, lo mas de las veces, los pongo de pollos, ó pichones, ó aves, y es, porque son los mas regalados; mas con todo eso, se pueden hacer de carnero, y de cabrito, y de ternera, guardando la órden de los que están escritos, y de muchos pescados, como es con la salsa de carnero verde, se pueden aderezar ranas, y mero, y congrio, y cazon, y pulpo, y otros muchos pescados, ahogandolos primero con buen aceyte,

ó buena manteca con su cebolla: luego ponerle la salsa del carnero verde.

Todas las veces que en algun servicio se dicen cantidades de materiales, como son huevos, ó azúcar, ó otros qualesquier materiales, y no se dice para quantos platos, se entiende, que es para un plato, porque lo mas ordinario es hacer el servicio sencillo de un plato de cada cosa.

Platillo de cardillos.

Los cardillos siempre vienen por Quaresma, y entre Pasqua, y Pasqua: estos se aderezan de esta manera. Mondar los cardillos, y cortarles las puntas, y henderlos por el pezon: luego freir un poco de cebolla cortada menuda con manteca de vacas, ó buen aceyte, y perdigar los cardillos con agua, y sal, y sacarlos en un colador á que se escurran: luego echarlos con la cebolla frita, y ahoguense un poco: luego echales agua caliente, quanto se bañen, y sazona con todas especias, y sal, y echales un poco de verdura picada, y un poco de leche: y si no hubiere leche, quajalos con unos huevos, y acedo: y si fuere dia de carne, en lugar de manteca de vacas sea tocino, y grasa de la olla, y las cebollas sean de las nuevas, y mezcla con ellas ajetes, porque les dan muy buen gusto. Sobre estos cardillos se suelen

servir cecinas, y salchichones, ó cosas saladas. De esta manera se aderezan las ortigas, y las romazas, y otras yervas.

Potage de castañas.

Las castañas apiladas se suelen gastar por Quaresma. Echarás à cocer las castañas con agua, y sal, y quando estén bien cocidas, tendrás un poco de pan tostado, y remojado en vinagre: luego picarás un poco de verdura, peregil, yervabuena, y cilantro verde, y echala en el almirez, y majala muy bien; luego echa el pan remojado, y unas pocas de castañas, y majese todo, y sazona con todas especias, y desatalo con un poco de vinagre, y caldo de las castañas, y ponles dulce de miel, que estén bien dulces, y un poco espesas, y morenas. Con lo qual por ahora doy fin á este libro, porque en él, casi todo lo que hallares es al uso Español: pero siendo Dios servido, y teniendo salud, entiendo sacar á luz, y ampliar este libro con algunas cosas estrangeras: y tambien pondré algunas cosas fantasticas, que sirven para banquetes: las quales son mas de curiosidad, y ostentacion, que de necesidad.

FIN.

TABLA

DE LO QUE SE CONTIENE

EN ESTE LIBRO.

CAPILULO PRIMERO

De los géneros de banquetes, que en él se tratan, y de la limpieza que deben tener los Cocineros en sus Cocinas.

CAPITULO SEGUNDO.

En que se trata de Pastelería, Vizcochería, y Conservería.

MEMORIA DE CONSERVAS.

MEMORIA DE JALEAS.

LAUS DEO.